

Champagne Pinot Meunier Brut Nature



INFO

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Pinot Meunier

Suolo: Argilloso sabbioso

Estensione del vigneto: 3,4 ha

Tipo d'impianto: Cordon de Royat

Densità ceppi per ha: 10.000

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e barrique usate e affinamento fino all'estate. Imbottigliamento con aggiunta di zuccheri biologici per la seconda rifermentazione. Sboccatura dopo 84 mesi.

Solforosa totale: <30 mg/l

Bottiglie prodotte: 654

PRODUTTORE



CHARLOT PÈRE ET FILS

Pierre Charlot

PERCHÉ

Lo Champagne Pinot Meunier Brut Nature di Charot Père et Fils è uno spumante di grande complessità ed eleganza. Punta di diamante della cantina, grande espressione dello stile di Pierre Ricchezza, cremosità e grassezza che incontrano freschezza e mineralità tra lungo affinamento sui lieviti e una bolla di rara finezza.

QUANDO

Quando in famiglia si respira aria di festa, è sempre bello raccogliersi intorno al tavolo. Grandi occasioni, richiedono grandi cene e grandi vini. Lo Champagne Pinot Meunier Brut Nature sarà l'arma trasversale capace di soddisfare tutti i palati a prescindere dai piatti che lo accompagnano.

