Champagne Hautes Maladries

BOLLICINE VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Argilloso calcareo

Età media del vigneto: 40 anni

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea e affinamento in fût per 12 mesi. Nessuna filtrazione o aggiunta di coadiuvanti. Sboccatura dopo 36 mesi.

Solforosa totale: <20 m/l

Bottiglie prodotte: 1183

PRODUTTORE

INSU

Pierre-Gabriel Diarra

PERCHÉ

Lo Champagne Hautes Maladries di Insu è uno spumante fine, minerale e raffinato. Uno champagne affinato in legno capace di stupire per la beva briosa e profonda.

QUANDO

Quando fuori piove e desiderate un “comfort food” che scaldi il cuore, dimenticate per un momento il solito cibo d’asporto. Una cotoletta alla milanese, dorata e fragrante, accompagnata da un calice di Champagne Hautes Maladries, saprà rimettervi al mondo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on www.triplea.it