Champagne Le Noyer de l'Orme du Midi

BOLLICINE VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Argilloso calcareo

Età media del vigneto: 54 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: 709

PRODUTTORE

INSU

Pierre-Gabriel Diarra

PERCHÉ

Lo Champagne Le Noyer de l'Orme du Midi 1er Cru di Insu è uno spumante brioso, intenso e cremoso. Uno champagne affinato in legno dal sorso lungo e profondo.

QUANDO

Per brindare alle gioie e ai dolori della vita stappate una bottiglia di Champagne Le Noyer de L'Orme du Midi, per godere delle vittorie e consolarsi nei fallimenti.

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