Champagne Le Pignon

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: 808

PRODUTTORE

INSU

Pierre-Gabriel Diarra

PERCHÉ

Lo Champagne Le Pignon di Insu è uno spumante rotondo, floreale ed elegante. Uno champagne affinato in legno dalla beva tesa, minerale ed avvolgente.

QUANDO

Quando volete giocare con gli abbinamenti, accostate il vino più regale al re dei boschi. Un calice di Champagne Le Pignon e un piatto di risotto ai porcini per sentirvi direttamente a corte.

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