

Champagne Brut Cuvée Spéciale - Dominique Massin



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Francia
- Vitigno: 100% Pinot Noir
- Vinificazione: Le uve, dopo essere state raccolte a mano ed accuratamente selezionate già in vigna, sono fermentate in vasche di acciaio ad una temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, lo Champagne effettua la seconda fermentazione, come da Metodo Champenoise o Classico, in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino, perlage fine e persistente
- Profumo: Bouquet di frutti di rossi, fiori e biancospino
- Gusto: Potente al primo assaggio, via via evolve su una struttura liscia e setosa; il finale è lungo e di ottima persistenza.