

Champagne Brut Premier Cru "Tradition" – Martin Orsyn



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montagne de Reims
- Vitigno: Pinot Meunier 60%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 10%
- Vino riserva: Dal 40% al 45% affinato in acciaio
- Dosaggio: 9 gr/l
- Affinamento: Acciaio
- Affinamento sui lieviti: Minimo 24 mesi
- Fermentazione malolattica: Sì
- Sboccatura: Da 3 a 6 mesi prima della messa in commercio

IL VINO:

- Colore: Giallo dorato
- Profumo: Aromi di frutta gialla, frutta secca con richiami alla crosta di pane
- Gusto: Ampio e rotondo, fresco e ben equilibrato.