

Champagne Extra Brut Premier Cru "Grande Réserve" – Martin Orsyn



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montagne de Reims, Côte de Blancs
- Vitigno: Pinot Meunier 60%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 10%
- Vino riserva: Dal 20% al 25% affinato in acciaio
- Dosaggio: 4 gr/l
- Affinamento: Acciaio
- Affinamento sui lieviti: Minimo 48 mesi
- Fermentazione malolattica: Sì
- Sboccatura: Da 3 a 6 mesi prima della messa in commercio

IL VINO:

- Colore: Giallo dorato intenso e brillante
- Profumo: Intenso con note di miele, nocciola e brioche con un tocco di minerale
- Gusto: Morbido, ben equilibrato con piacevole lunghezza e cremosità.