



Tipologia	Vino spumante metodo charmat lungo
Classificazione	Blanc de Blanc
Zona di produzione	Bordeaux - Francia
Vitigni	40% Sauvignon Blanc, 40% Colombard, 20% Chardonnay
Tecnica di lavorazione	Le uve vengono pressate per creare il vino base, a cui si aggiunge la 'liqueur de tirage' per iniziare il processo di fermentazione e avviare la formazione del perlage. Nell'arco di diversi mesi il vino riposerà al fine di sviluppare il ricercato bouquet e le finissime bollicine
Gradazione alcolica	11% in volume
Grado zuccherino	Brut
Colore	Giallo paglierino brillante
Perlage	Fine, abbondante e persistente
Profilo sensoriale	Bouquet vegetale e fruttato con richiami di ortica, mela, pompelmo e pera; in bocca si aprono nitidi e freschi sentori di lievito e crosta di pane.
Abbinamenti	Da servire come aperitivo, con insalate, piatti di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio	06° - 08°C
Riconoscimenti	Medaglia d'oro - Concorso Mondiale di Bruxelles Medaglia di bronzo - Harpers Wine & Spirit Design Awards Menzione - International wine challenge
Wine type	Sparkling wine, long charmat method
Classification	Blanc de Blanc
Production Area	Bordeaux - France
Grapes variety	40% Sauvignon Blanc, 40% Colombard, 20% Chardonnay
Production process	Grapes are pressed to create base wine, to which it is added the 'liqueur de tirage' that will kick start the fermentation process and start the formation of the bubbles. Over several months the wine will rest giving it time to develop the flavours and fine bubbles
Alcoholic content	11% vol
Residual sugars class.	Brut
Colour	Brillant straw yellow
Perlage	Abundant, fine and persistent
Taste	Fresh, fruity and plant on the nose with delicate nettle, apple, grapefruit and pear fruit flavours complimented by crisp and fresh scent of yeast and bread crust.
Pairings	This wine is perfect served as an aperitif or with salads, fish, white meats
Serving temperature	06° - 08°C
Awards	Gold - Concours Mondial de Bruxelles Bronze - Harpers Wine & Spirit Design Awards Commended - International wine challenge