



Marie Clugny

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

ZERO DOSAGE

APPELLATION/ DENOMINAZIONE : CHAMPAGNE AOC GRAND CRU

VILLAGE / VILLAGGIO : CÔTE DE BLANCS : CHOUILLY / CRAMANT / OIRY / AY

RAISIN / UVE : 100% CHARDONNAY

ANNÉE DE BASE / VENDEMMIA : 2020

RÉSERVE PERPÉTUELLE / RISERVA PERPETUA : 36%

DOSAGE / DOSAGGIO : 0 GR/L

FML / FERMENTAZIONE MALOLATTICA : OUI / SI

DEGORGEMENT / SBOCCATURA : 13/07/2023

LA MINÉRALITÉ S'EXPRIME AU NEZ (ARÔMES DE CRAIE) ET EN BOUCHE (CÔTÉ SALIN, IODÉ). LE ZÉRO DOSAGE DONNE LE RAFFINEMENT ET LA FRAÎCHEUR

LA MINERALITA' SI ESPRIME AL NASO (AROMI DI GESSO) E AL PALATO (LATO SALINO E IODATO) IL DOSAGE 0 CONFERISCE RAFFINATEZZA E FRESCHEZZA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

OLFATTO : note di pietra, graffite , crostacei , note di fiori , agrumi .

GUSTO : Secco , freschezza acidula , minerale . L'assenza di zuccheri rende questo Champagne Blanc de Blancs espressione pura del territorio da cui proviene.