



Marie Clugny

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS BRUT

APPELATION/ DENOMINAZIONE : CHAMPAGNE AOC GRAND CRU

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

RAISIN / UVE : 100% CHARDONNAY

ANNÉE DE BASE / VENDEMMIA : 2020

RÉSERVE PERPÉTUELLE / RISERVA PERPETUA : 20%

DOSAGE / DOSAGGIO : 5 GR/L

FML / FERMENTAZIONE MALOLATTICA : OUI / SI

DEGORGEMENT / SBOCCATURA : 13/07/2023

CHARDONNAY NOURRI PAR LES SOLS DE LA CÔTE DE BLANCS . SOL CRAYEUX

CHARDONNAY NUTRITO DAI SUOLI DELLA COTE DE BLANCS . TERRENO CALCAREO PURO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

OLFATTO : note di fiori bianchi (acacia, gelsomino, fiori d'arancio), agrumi (pompelmo, limone), ma anche mela, pera .Sensazione minerale sia al naso che in bocca dovuta ai terreni calcarei

GUSTO : Palato leggero e arioso. Vino luminoso, dallo stile rinfrescante, la cui vivacità risveglia piacevolmente il palato e le papille gustative. Punta sulla finezza e la mineralità .