



Marie Clugny

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS BRUT

APPELATION/ DENOMINAZIONE : CHAMPAGNE AOC **PREMIER CRU**

VILLAGE / VILLAGGIO : MEREUIL SUR Aÿ

RAISIN / UVE : 100% PINOT NOIR

ANNÉE DE BASE / VENDEMMIA : 2020

RÉSERVE PERPÉTUELLE / RISERVA PERPETUA : 20%

DOSAGE / DOSAGGIO : 6GR/L

FML / FERMENTAZIONE MALOLATTICA : OUI / SI

DEGORGEMENT / SBOCCATURA : 13/07/2023

PARCELLE SUR CRAIE PROFONTE ET SURMONTÉE DE LIMONS & ARGILE.

APPEZZAMENTO SU GESSO SOVRASTATO DA LIMO E ARGILLA .

NOTE DI DEGUSTAZIONE

OLFATTO : note di frutta a polpa bianca e gialla (prugna, mirabella), ma anche di frutti rossi come lampone e mirtillo , di agrumi (mandarino, arancia), punte floreali di rosa .

GUSTO : Champagne con una certa vinosità . Struttura e gourmandise tipici del Blanc de Noirs