



# Marie Clugny

CHAMPAGNE

## TRADITION BRUT

**APPELATION/ DENOMINAZIONE** : CHAMPAGNE AOC

**VILLAGE / VILLAGGIO** : CÔTE DE BLANCS E VALLÉE DE LA MARNE

**RAISIN / UVE** : 39% CHARDONNAY , 61% PINOT NOIR

**ANNÉE DE BASE / VENDEMMIA** : 2020

**RÉSERVE PERPÉTUELLE / RISERVA PERPETUA** : 26%

**DOSAGE / DOSAGGIO** : 6 GR/L

**FML / FERMENTAZIONE MALOLATTICA** : OUI / SI

**DEGORGEMENT / SBOCCATURA** : 13/07/2023

CHAMPAGNE DE TOUTE OCCASION . LE GRAND CLASSIQUE, L'INCONTOURNABLE .IL REPRESENTE NOS DEUX CÉPAGES SUR DEUX TERROIR DIFFERENT S MAIS QUI VONT SE COMPLETER

CHAMPAGNE PER TUTTE LE OCCASIONI . IL GRANDE CLASSICO, L'ESSENZIALE. RAPPRESENTA I NOSTRI DUE VITIGNI SU TERROIR DIFFERENTI MA CHE VANNO A COMPLETARSI

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**OLFATTO** : note di fiori bianchi ma anche mela, pera . Il lato brioche rimanda agli aromi e ai sapori della pasticceria (torte, brioche, burro)

**GUSTO**. L'acidità è ben integrata e piacevole, offrendo una sensazione di freschezza. E' vino equilibrato perché la sua acidità, dolcezza e corpo sono in armonia .