

VILLA BON ACCUEIL

VILLA BON ACCUEIL

CHAMPAGNE A.O.C. LES DANAÏDES



UVAGGIO

100% Pinot Meunier.

CRU

Piccolo Cru di 0,64 ettari situato nel cuore del villaggio di Vandières nella Vallée de la Marne

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La base spumante (cuvée perpétuelle formata dalle uve di 4 annate 2018-2021) dopo aver svolto fermentazione e affinamento in Fût de chêne viene imbottigliata per il tiraggio ed effettua un periodo di permanenza minima sui lieviti di 24 mesi. Le bottiglie vengono sboccate a gennaio ed effettuano un ulteriore affinamento in bottiglia, di minimo 6 mesi, prima della commercializzazione.

DOSAGGIO

Extra-brut 2g/l.

GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

VISTA

Alla vista è color giallo paglierino con intensi riflessi dorati.

OLFATTO

Al naso si percepiscono vigorose note agrumate e di miele, piacevolmente accompagnate eleganti sentori di pasticceria.

PALATO

Al palato si presenta avvolgente e cremoso bilanciato da un'affascinante sapidità. Il finale persistente e variegato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo vino si presta ad essere abbinato a piatti delicati di pesce come carpacci o crudités, ma anche formaggi a pasta molle e carni bianche