

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 perpetuelle 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 crudité, ma anche formaggi a pasta molle e carni bianche