

# VILLA BON ACCUEIL

VILLA BON ACCUEIL

## CHAMPAGNE A.O.C. LES AMOUREUSES



### UVAGGIO

100% Chardonnay.

### CRU

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

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto proveniente da uve accuratamente selezionate fermenta e fa affinamento in Fût de chêne per un periodo di 6/7 mesi, segue il tiraggio e l'affinamento sui lieviti per un minimo di 60 mesi. Il vino affina in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

### DOSAGGIO

Extra-brut 2g/l.

### GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

### VISTA

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

### OLFATTO

Il naso è molto intrigante con sentori di miele di acacia, scorza di lime e crema pasticcera accompagnati da note speziate e minerali.

### PALATO

Un vino assai gastronomico, intenso ed incredibilmente elegante con un finale lungo e sapido.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo vino si presta ad essere abbinato a piatti a base di pesce, coquillage, sushi, sashimi e carni bianche elaborate