

RIVIERA

Wines & Spirits

CHAMPAGNE VIRGINIE T.

Extra Brut



“Nuestra selección de mezclar dos grandes añadas, con una parte predominante de Pinot Noir de premier y grand cru nos lleva a la creación de un champagne de una rareza exquisita.” Virginie Tattinger.

Este champagne funciona perfecto para un gran aperitivo por su gran frescura. Así como un acompañante ideal para el verano, pero también nos ofrece momentos privilegiados al probarlo a lo largo del año.

Anteriormente se reservaba para conocedores esta etiqueta Cuvée Extra Brut ya que es menos dulce que el champagne Brut. La tendencia actual es de sabores que envuelven el paladar lo cual pasa en este champagne de alta calidad.

Esta mezcla extraordinaria de 15 diferentes viñas la mayoría Premier Cru y Gran Cru lo hacen muy complejo y seguramente te sorprenderán.

70% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier,
20% Chardonnay.

MEZCLA

Extra Brut 4gr/L.

DOSAGE

6 meses en tanque, mínimo 6 meses
en botella.

AÑEJAMIENTO

100% maloláctica.

FERMENTACIÓN