BOLLICINE

# Champagne Jean de Villare Brut Grande Réserve

Bival · Champagne, Francia

| | |
|---|---|
| UVE | Pinot Meunier 65%, Chardonnay 35%, |
| ZONA | Champagne, Francia |

BIVAL

## NEL BICCHIERE

Colore paglierino chiaro e limpido. Al naso bouquet fresco ed elegante con note di pesca e polpa di albicocca. In bocca è equilibrato, con una complessa sensazione di morbidezza e freschezza, note di mela e pesca, buona persistenza.

## VINIFICAZIONE

3 anni sui lieviti

## AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, lo Champagne riposa per circa 3 anni a contatto con i propri lieviti prima della sboccatura.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com