

CHAMPAGNE
Aspasie



MILLÉSIME

Equilibrio, potenza e raffinatezza per questa cuvée dominata da Pinot Noir e Pinot Meunier.

Composizione

Una miscela di un monocru con vini eccezionali di un solo anno.

Varietà vitigni

Chardonnay 34%

Pinot Noir 33%

Meunier 33%

Invecchiamento

108 mesi.

Dosaggio

4 gr.

Certificazione:

Prodotti vegani: EVE VEGAN

Degustazione

- **Occhio:** colore giallo paglierino con riflessi dorati, di buona intensità, luminoso, con bollicine fini e vivaci.
- **Naso:** aperto e ricco, che sviluppa aromi di albicocche candite e mele cotogne, nocciole e mandorle tostate.
- **Palato:** la vinosità è supportata dalla freschezza, formando un insieme equilibrato, con un finale acidulo, leggermente mielato.

Abbinamento cibo e champagne

Può accompagnare un aperitivo o l'inizio di un pasto, come fois gras fresco, confit di mele cotogne-cipolle-mele.