

CHAMPAGNE
Aspasie

PRESTIGE VIEILLES VIGNES



Si sviluppa attraverso la finezza, il corpo, la pienezza e gli aromi sottili.

Ideale per l'aperitivo

Composizione

Assemblaggio di un monocru con uve selezionate nelle nostre viti più vecchie.

Varietà vitigni

Chardonnay 50%

Pinot Noir 25%

Meunier 25%

Invecchiamento

Dai 96 ai 120 mesi.

Dosaggio

6 gr.

Certificazione:

Prodotti vegani: EVE VEGAN

Degustazione

- **Occhio:** colore luminoso, giallo intenso con riflessi giallo limone.
- **Naso:** puro e calcareo, con note di anice arricchite da sentori di ranuncolo e acacia.
- **Palato:** morbido e fresco, con acidità di limone e pomelo.

Abbinamento cibo e champagne

È uno champagne che rende palpabile l'origine marina del nostro calcare con delicatezza e profondità.

Si abbina perfettamente a ostriche pregiate, tartare di pesce, filetto di sogliola con salsa allo zafferano o spiedino di pollo marinato al limone.