

CHAMPAGNE  
*Aspasie*

## BRUT 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.