

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU



Le uve di questo Blanc de Blancs Grand Cru provengono dalla zona di Choilly.

Nella Cote des Blancs, non lontano da Epernay. In questa zona di 522 ettari, circa il 99% è piantato con chardonnay, per la sua grande vocazione.

Il tipico terreno della Cote des Blancs, particolarmente calcareo e bianco, conferisce a questo chardonnay un'eleganza ed una finezza estrema ed una accentuata minerali.

Zona di provenienza: Chouilly - Cote de Blancs

Composizione della Cuvée : 100% Chardonnay

Vinificazione: In vasche di acciaio

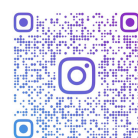
Affinamento: 3 anni in bottiglia sui lieviti

Dosaggio: 7 gr/l

Colore giallo paglierino luminoso, dorato con riflessi verdi. Il perlage è dinamico, molto sottile e persistente. Intenso al naso, ricco, rotondo e inebriante, immediatamente pervade con bouquet fresco ed elegante. Al Gusto, alle prime note di frutta bianca, pesca, melone, poi note di agrumi, alla fine, note di zenzero. In bocca è immediatamente vellutato, cremoso, morbido ma molto fresco. Piacevolmente minerale.

Una Cuvée eccellente, ben bilanciata, persistente.

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE