

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT NATURE ZERO DOSAGE



Il Brut NATURE Philippe Costa nasce dai Vigneti a Berru, Montagne de Reims, anche nota come “Wine Mountain”.

I vigneti di Mont de Berru sono composti da 375 ettari, delle seguenti tipologie: 87% Chardonnay, 6% Pinot Noir, 7% Pinot Meunier.

Que'area è particolarmente vocata per la freschezza dello Chardonnay, che dona a questi Champagne eleganza e bevibilità.

Il 10% dello Chardonnay è ottenuto da “metodo Solera”; questo ne esalta la complessità e la struttura.

E' uno Champagne non dosato – Zero dosage.

Area di Provenienza: Montagne de Reims

Composizione della Cuvée: 75% Chardonnay, 25% Pinot Meunier

Affinamento: 4 anni in bottiglia, sui lieviti

Vinificazione: in acciaio

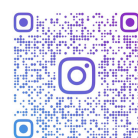
Dosaggio: Zero Dosage

Giallo paglierino, è brillante e il perlage è persistente e non sembra mai finire.

Al naso è elegante e raffinato. Inizialmente note di frutta bianca, pera e pesca, mentre ammorbidisce si apre con note di miele di fiori di campo e l'inconfondibile crosta di pane. Il gusto è equilibrato fresco ed elegante, di notevole struttura e complessità. Il perlage è vivace, ma vellutato.

Una cuvée particolarmente interessante per eleganza e struttura.

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



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE