

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT RESERVE PREMIERE CRU



Le uve di questa Cuvée tradizionale provengono da vigneti intorno a Avenay Val d'Or, a pochi chilometri da Ay nel sud della Vallée de la Marne.

L'area di Avenay Val d'Or è un Premier Cru e si compone di 237 ettari di cui 12% Chardonnay, 77% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier.

E' il Pinot Noir, infatti, il tipo di uva che dà i migliori risultati in questo settore, per questo anche chiamato "Cote des Noirs".

Area di Provenienza: Avenay Val d'Or – Vallé de la Marne

Composizione della Cuvée : 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Vinificazione: in vasche in acciaio

Affinamento: 4 anni in bottiglia, sui lieviti

Dosaggio: 7 gr/l

Colore giallo paglierino Intenso, perlage raffinato e brillante, raffinato che sembra non esaurirsi mai. Elegante e mutevole all'olfatto. All'inizio note di fiori d'arancio, acacia, tiglio, poi frutta gialla, e note di miele e brioche. Alla fine una delicata fragola leggermente piccante di vaniglia.

E' una Cuvée fresca equilibrata e persistente in bocca, il perlage è vivace ma vellutato. E' perfetto, pulito e piacevole.

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



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE