

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT BLANC DE NOIRS PREMIERE CRU



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

L'area 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 de Noirs".

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

Composizione della Cuvée : 20% Pinot Noir, 80% Pinot Meunier

Vinificazione: In vasche di acciaio

Affinamento: 4 anni in bottiglia, sui lieviti

Dosaggio: 4 gr/l

Formati disponibili: 0,75 l

Di colore oro, brillante, con un perlage fine e persistente.

All'olfatto è un'esplosione di frutta.

Al gusto è una Couvée ricca, elegante e persistente.

Uno Champagne particolarmente apprezzato per i diversi tipi di abbinamenti con molti cibi differenti...

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



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE