

C H A M P A G N E



**Philippe Costa**

UN PEU DE FOLIE.

## BRUT OUVERTURE



Il Brut OUVERTURE 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. Quest’area è particolarmente vocata per la freschezza dello Chardonnay, che dona a questi Champagne eleganza e bevibilità.

Area di Provenienza: Berru, Montagne de Reims

Composizione della Cuvée: 60% Chardonnay, 35% Pinot Meunier, Pinot Noir 5%

Affinamento: 30 mesi in bottiglia, sui lieviti

Vinificazione: in acciaio

Dosaggio: 8 g / l

Formati disponibili: 0,375 l; 0,75 l; 1,5 l

---

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

*Al naso è elegante. Inizialmente note di frutta bianca, pera e pesca, mentre ammorbidisce si apre con note di miele di fiori di campo. Eventualmente un delicato accenno di vaniglia leggermente piccante.*

*Il gusto è equilibrato fresco ed elegante. Il perlage è vivace, ma vellutato.*

*Una couvée incredibile nella sua semplicità e freschezza.*

---

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



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE