

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

EXTRA BRUT EXTREME



Le uve di questa Cuvée tradizionale provengono da vigneti nella "Cote de Blancs", tra Avize, Cramant e Grauves, a pochi chilometri a sud Epernay.

In particolare lo Chardonnay proviene da Grauves, mentre il Pinot Meunier e Pinot Noir vengono da Mancy.

Area di Provenienza: Grauves, Mancy nella "Cote de Blancs"

Composizione della Cuvée : 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

Vinificazione: in vasche in acciaio

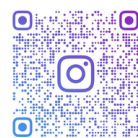
Affinamento: 3 anni in bottiglia, sui lieviti

Dosaggio: 3 gr/l

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

Colore giallo paglierino brillante, perlage raffinato e persistente. Piacevole e di grande eleganza all'olfatto. All'inizio note di fiori d'arancio, acacia, tiglio, poi frutta gialla, miele e "crosta di pane" E' una Cuvée molto fresca, equilibrata e persistente in bocca, il perlage è elegante e verticale. Ideale a tavola da abbinare a piatti anche strutturati.

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



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE