

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT RESERVE



Le uve di questa Cuvée tradizionale provengono da vigneti nella "Cote de Blancs", tra Avize, Cramant e Grauves, a pochi chilometri a sud di 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: 6 gr/l

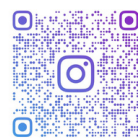
Formati disponibili: 0,75 l; 1,5 l

Colore giallo paglierino Intenso, perlage raffinato, che sembra non esaurirsi mai. Elegante all'olfatto. All'inizio note di fiori d'arancio, tiglio, frutta gialla, note di miele. Immancabile la tipica "crosta di pane".

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

E' uno Champagne ideale per l'aperitivo e a tavola.

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



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE