



Secret de Famille Premier Cru

40% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Zona di Produzione: Champagne -

Marne - Montagne de Reims

Terreno: in prevalenza calcareo gessoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: blend di tre differenti annate.

Fermentazione malolattica completamente svolta

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Colore: giallo oro brillante

Profumo: note di biancospino e pesca bianca

Sapore: leggermente mielato con aromi di prugne

Amabilità: 8 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 12,5% vol