PELLEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

REMI LEROY

FRANCIA | CHAMPAGNE







BLANC DE NOIRS Extra Brut

Ogni anno i Pinot Noir che presentano le migliori potenzialità vengono selezionati e assemblati. Si cerca di associare in questo vino la purezza e la complessità originale del Pinot Noir all'invecchiamento minimo di 5 anni fino alla presa di spuma.

La vinificazione avviene per il 60% in acciaio e per il 40% in legno, con affinamento "sur lies fines" e bâtonnage.

Dosaggio: 2 g/l

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: colore dorato; il perlage è fine e sottile.
- Olfatto: aromi di frutta e agrumi canditi, cioccolato.
- Gusto: in bocca è ampio ed elegante, con un bel finale nel quale l'acidità si integra a sentori di mela cotogna.

Disponibile anche nel formato Magnum.