



# FALLTIME EXTRA-DRY BLANC DE BLANCS

Carezze di velluto

**Vitigno:**

100% Chardonnay.

**Zona di provenienza/sottozona:**

selezione di 10 Crus di Chardonnay nelle zone più vocate della Côte des Blancs.

**Maturazione sui lieviti:** 36 mesi.

**Dosaggio:** Extra Dry.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** giallo tenue e brillante. Perlage fine e persistente.

**Caratteristiche olfattive:** eleganza e leggerezza si accompagnano a sottili note di sottobosco, fiori bianchi e agrumi.

**Caratteristiche gustative:** carezzevole, elegante, fine e delicato.

**Abbinamento:** piatti delicati e raffinati di pesci e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75



Thierry Gasco  
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery