

CHAMPAGNE
HARLIN
— PÈRE ET FILS —

"le chemins de traverse"

Quest'anno sono un mono cru, blanc de noirs di Tours-sur-Marne. Aromatico, elegante e potente. Adoro i pranzi raffinati e le grandi tavolate.

Uvaggio:

Pinot Noir - 100%

Terreno:

Gesso - 100%

Vendemmia:

2020 - 73%

2019 - 27%

Vinificazione:

Fermentazione malolattica in
acciaio - 94% Rovere - 6%

Imbottigliamento:

25 marzo 2021

Degorgement:

15 gennaio 2024

Tappo:

Mytik, Garanzia di
assenza di sapore di
tappo

Dosaggio :

3,8g/l
EXTRA-BRUT



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sono uno Champagne con molta finezza e struttura al naso e al palato.
Il finale è lungo, con un accenno di amaro salato.

ABBINAMENTI

Mi abbinano perfettamente con tartare di manzo, risotto al tartufo, foie gras con chutney e carni grigliate.