

CHAMPAGNE
HARLIN
— PÈRE ET FILS —

"l'escapade"

Nasco dai nostri tre terroir: Tours-sur-Marne, Épernay e Mareuil-le-Port. Sono un vino fresco, delicato e raffinato. Adoro le serate in compagnia, gli aperitivi improvvisati e le grandi celebrazioni.

Uvaggio:

Chardonnay - 45%
Meunier - 30%
Pinot Noir - 25%

Terreno:

Sabbia - 50%
Gesso - 50%

Vendemmia:

2021 - 42%
2020 - 58%

Vinificazione:

Fermentazione
malolattica
Acciaio - 90%
Rovere - 10%

Imbottigliamento:

15 febbraio 2022

Degorgement:

20 ottobre 2023

Tappo:

Mytik, Garanzia di
assenza di sapore
di tappo

Dosaggio :

1,5g/l
EXTRA-BRUT



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sono uno champagne dal naso molto aromatico, con piacevoli note floreali arricchite da sfumature di frutta bianca. Il palato è sapido e guidato dalla freschezza degli agrumi, esaltata da un basso dosaggio.

ABBINAMENTI

Mi abbinano molto bene con le ostriche, bruschette con ricotta, miele e finocchio, involtini primavera e sashimi agli agrumi.