

**Nome del Vino**

Grand Tour Nature

Name of the Wine

Grand Tour Nature

Zona di Produzione

Champagne, Côte des Bar

Production Zone

Champagne, Côte des Bar

Vitigni85% Pinot Nero
15% Chardonnay**Varieties**85% Pinot noir
15% Chardonnay**Età dei Vigneti**

Dai 10 ai 30 anni

Average Age the Vines

From 10 to 30 years

Sistema di Allevamento

A spalliera

Trellis

Espalier

Affinamento in Bottiglia

20 mesi

Bottle aging prior to release

20 months

Dosaggio

2,9 g/l

Dosage

2,9 g/l

Vendemmia

2018 - 2019

Vintage

2018-2019

Tiraggio

2020

Tirage

2020

Sboccatura

29 Ottobre 2021

Disgorgement

29 October 2021

Colore

Giallo intenso con un perlage molto fine

Colour

Intense yellow with very fine perlage

Naso

Al naso è molto complesso con predominanza di frutta fresca come la susina gialla, con sottili note di mandorle tostate e scorza di agrumi.

Bouquet

The nose is very complex with a dominance of fresh fruits such as yellow plum, with subtle notes of toasted almonds and citrus zest

Sapore

In bocca è vivace e rinfrescante

Palate

Lively and refreshing palate

Gradi Alcolici

12% vol.

Alcohol percentage

12% vol.

Temperatura di Servizio

8°

Suggested Serving Temperature

8°

Accostamenti

Aperitivo, pesce, primi piatti

Serving Suggestions

Aperitif, appetizer, fish meal, first courses