

**Nome del Vino**

Grand Tour

Name of the Wine

Grand Tour

Zona di Produzione

Champagne, Marne

Production Zone

Champagne, Marne

Vitigni

80% Pinot nero
20% Chardonnay

Varieties

80% Pinot noir
20% Chardonnay

Età dei Vigneti

Dai 10 ai 40 anni

Average Age of Vines

From 10 to 40 years

Sistema di Allevamento

A spalliera

Trellis

Espalier

Sesto d'impianto

0,80mt. x 0,80mt.

Spacing of Rows

0,80mt. x 0,80mt.

Maturazione

15 mesi

Aging

15 months

Sapore

Bollicine persistenti, naso fine con sentori di frutta candita e un leggero profumo floreale, si apre con una lunghezza generosa e la struttura

Palate

Persistent fine bubbles, elegant nose with notes of candied fruit and a light floral fragrance, it opens with a generous length and structure

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 meals, first courses