



Champagne Brut Carte Blanche Michel Furdyna

Vitigni:	Pinot Noir 70% - Chardonnay 15% - Pinot Blanc Vrai 10% - Pinot Meunier 5%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC

Assemblaggio di quattro varietà: Pinot Nero (70%), Chardonnay (15%), Pinot Bianco (10%) e Pinot Meunier (5%). Bouquet delicatissimo e fresco di rosa selvatica e agrumi, con qualche richiamo sottilmente speziato; bocca molto ritmata e dissetante, vitale nella "bolla", ben lunga, con ritorni di agrumi alla fine. Perfetto da aperitivo. Fa solo acciaio, eccetto la piccola frazione di Pinot Bianco, vinificata in legno; freschezza enfatizzata dalla malolattica svolta solo in parte. Prodotte ogni anno 50.000 bottiglie, a dosaggio solo apparentemente alto di 11 g/l, calibrato invece "alla tedesca" sulla sua acidità davvero veemente: il risultato è magistrale.