



Champagne Brut 1989 Michel Furdyna

Vitigni:	Pinot Nero 70% - Chardonnay 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Côte des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	1989
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Un altro grande millesimo aziendale che conquista ancora oggi al naso per una ampia apertura aromatica, loquace ed espressivo su toni di frutta gialla, nocciole, mandorle, paglia e richiami insistentemente gessosi, così come guizzi di erbe aromatiche essiccate e pepe bianco. Un naso che anticipa la solarità del gusto, pieno, energetico, continuo e di notevole persistenza. Sboccatura: 2011 - Dosaggio: 7 g/l