



Champagne Brut 1992 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:	1992
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Chardonnay

Una sboccatura recentissima per questo millesimo, con cui non sfigurare al compleanno di un venticinquenne. Color dell'oro vivido, non manca di offrirsi con un carattere olfattivo di grande vitalità, supportata da toni di marmellata di agrumi, erbe aromatiche e richiami gessosi che fanno capolino da un sottofondo fragrante di biscotti salati e crosta di pane. Setoso, equilibrato e pieno al gusto; è la carbonica sottile, piacevole e amalgamata che gioca un ruolo fondamentale per scortare questo Champagne in avanti e a lungo. Sboccatura: 2015 - Dosaggio: 6 g/l