



## CHAMPAGNE ALAIN THIENOT

### Grande Cuvée



COMPIMENTO SUPERBO DI UN'ANNATA ECCEZIONALE, LA GRANDE CUVÉE ALAIN THIÉNOT VIENE ELABORATA SOLO IN OCCASIONE DI UN GRANDE MILLESIMATO. NATA DA UN' UNIONE SAPIENTE DI CHARDONNAY E DI PINOT NERO, DA' NOME AD UN VINO DI GRANDE MATURITA', SINONIMO DI PRESTIGIO. LO SCINTILLIO DELICATO DEL SUO COLORE DORATO, UN NASO PIENO DI DELICATI SAPORI, UN PALATO DOVE LA FRESCHEZZA DEL MILLESIMATO ACCOMPAGNA UN VINO CORPOSO CHE SI ESPRIMERÀ PER ANNI, SONO QUALITÀ CHE UNITE AD ALTRETTANTA FORZA DI CARATTERE, FANNO DELLA GRANDE CUVÉE ALAIN THIENOT, UNO CHAMPAGNE ESCLUSIVO.

Origine/Composizione :

60 % di chardonnay (Avize, Grauves, Chouilly)

40 % di pinot nero (Ay, Rilly, Hautvillers)

Colore : Oro chiaro

Degustazione :

Il naso presenta aromi di brioche imburata e all'ossigenazione, note di agrumi, in particolare di pompelmo.

Il sapore è complesso. Unisce finezza e maturità, svelando una grande ricchezza aromatica.

Vino corposo ed ampio