

CHAMPAGNE

Pascal Doquet



Horizon

Zona di provenienza: Perthois, vicino Vitry.

Fermentazione malolattica: effettuata.

Affinamento in acciaio: 3 anni sui lieviti in bottiglia.

Assemblaggio: vino del 2008 , 2009.

Imbottigliamento: aprile 2010.

Dosaggio: 10 g/l.

Degustazione: floreale con forti note minerali, sentori di mandorle tostate.