

Tiratura limitata a
1500 bottiglie all'anno,
proposta in confezione di prestigio

Unik Blanc de Blancs

Prodotto con le migliori uve delle nostre parcelle di chardonnay, L'UNIK Blanc de blancs è uno Champagne brut raffinato che delizierà gli amanti di vini delicati ed eleganti.

Vinificazione:

Questo Champagne è prodotto unicamente con uve bianche di chardonnay delle vendemmie 2015 e 2016. Vinificato in botti smaltate e in acciaio inox, questo assemblaggio di selezioni di riserva in purezza raggiunge la maturità dopo un lungo invecchiamento in cantina, lasciando note burrose e di brioche.

Note organolettiche:

Aspetto: Champagne dalla veste satinata e fluida, di colore dorato e giallo pallido con profondi riflessi giallo limone. Bollicine fini e vivaci alimentano una corona di schiuma tenace.

Olfatto: Il primo naso si mostra delicatamente profumato con note di acacia, rosa fresca, papavero e tiglio, accompagnate da sentori di mela e pesca bianca. L'aerazione dello Champagne rivela note minerali molto pure, iodate e calcaree.

Palato: L'approccio in bocca è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa e fondente. Il finale leggero, di brioche e citronato con sfumature fugaci di iodio, lascia una sensazione avvolgente e carezzevole di grande delicatezza.

Bottiglia da 75 cl.



Profilo Enologico

Terroir	Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata
Dosaggio	Brut, (4 g di zucchero al litro)



100% Chardonnay



www.champagne-navarre.fr

14 rue de la Marne - 02850 PASSY-SUR-MARNE - FRANCE

Tel. +33 (0)3 23 70 35 12 Cell. +33 (0)6 20 33 19 98 E-mail: leflorentin@champagne-navarre.fr