



## Cuvée Passion

Champagne AOC Blanc de Noirs

Un **Blanc de Noirs** robusto e fruttato, con note di sottobosco e spezie quasi selvatiche. Il suo colore dorato intenso rivela bollicine fini e persistenti.

**Bottiglia:** 0,75l

**Uve:** 100% Pinot nero (30% 2018, 70% 2019)

**Tiraggio:** 2020

**Sboccatura:** luglio 2024

**Area di produzione:** 6 villaggi Marueil sur Ay, 1er CruAy, 1 er CruDamery, Venteuil, Villers-sous-Châtillon, Oeuilly

**Tempi di lavorazione:** la cuvée riposa 48 mesi in cantina

**Contenuto alcolico:** 12% vol

**Dosaggio:** 7 gr

**Abbinamenti:** Tartare di tonno, selvaggina, risotto all'astice. Formaggi: Comté 30 mesi, Manchego, Pecorino, Parmigiano Reggiano.

**Temperatura di servizio:** 6/10° C