



MAXIME BLIN
CHAMPAGNE



CARTE BLANCHE

Extra Brut

Questa cuvée è intimamente legata alla storia della Maison, è la sintesi del terroir di Trigny. Un classico Blanc de Noir, adatto a tutti i palati e per tutte le occasioni; abbina leggerezza e freschezza ad un'armonia di aromi fruttati.

Varietà delle Uve

Pinot Meunier 80%, Pinot Nero 20%

Dosaggio

4 g/l

Tecnica di produzione

Dopo la pressatura del mosto, segue una fermentazione e vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione sui lieviti dura almeno 36 mesi. Certificato in agricoltura biologica dal 2021.

Caratteristiche organolettiche

Vera e propria rappresentazione di un savoir-faire familiare, il suo colore giallo intenso e le sue bollicine fini sono le caratteristiche che affasciano al primo impatto. Carte Blanche propone sentori rustici di mela e paglia al naso, in bocca una vera rivelazione: si scopre un vino fresco, rotondo, leggero e armonioso.

Consigli del produttore

Ideale come aperitivo o durante i pasti, è lo Champagne per tutte le occasioni. Servire ad una temperatura di 8°/10°C. Grad. Alcolica 12%.

Rocca delle Macie