



MAXIME BLIN
CHAMPAGNE



GRANDE TRADITION

Extra Brut

Armonioso, ampio ed equilibrato, ma anche potente e ricco di profumi.

Varietà delle Uve

Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

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

Il suo delicato colore giallo ambrato e il collare di spuma “fanno subito centro”. Al naso si sprigionano note di frutta secca, con accenni di mela cotogna, miele, biancospino e tiglio. Gli aromi al palato sono potenti e si succedono a sapori ampi e corposi, che svelano un vino molto gradevole.

Consigli del produttore

Allieta l'aperitivo tra amici, ma anche le cene gourmet; da consumarsi con piatti a base di pesce, frutti di mare o un'insalata golosa. Servire ad una temperatura di 8°/10°C. Grad. Alcolica 12%.

Rocca delle Macie