

CHAMPAGNE
HARLIN
— PÈRE ET FILS —

"les Goësses"

Proveniente da una viticoltura saggia e contadina, sono un Mono Cru, Blanc de noirs di Tours-sur-Marne.

Uvaggio:

Pinot Noir - 100%

Terreno:

Lieu-dit "Les Goësses"
Tours-sur-Marne
GRAND CRU

Vendemmia:

2020 - 73%
2019 - 27%

Vinificazione:

Fermentazione malolattica
Acciaio - 94%
Rovere - 6%

Imbottigliamento:

26 marzo 2021

Degorgement:

15 gennaio 2024

Tappo:

Mytik, Garanzia di
assenza di sapore
di tappo

Dosaggio :

3,8g/l
EXTRA-BRUT



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sono uno champagne aromatico, strutturato e potente al naso e al palato. Il finale è lungo, con un accenno di amaro salato.

ABBINAMENTI

Amo i bei pasti e le belle tavole. Mi abbinano perfettamente con tartare di manzo, risotto al tartufo, foie gras con chutney e carni grigliate.