

MÉTÉYER - NUITS BLANCHES

Métayer



CELEBRAZIONE ETERNA

VIGNETO:

Trélou sur Marne - Valle della Marna - collina meridionale
Metodo di coltivazione ad alto valore ambientale (HEV)

ETÀ DELLE VITI: 35 anni

BLEND:

100% Chardonnay

TERRENO: Argilla e calcare

POTATURA:

Corta
Chardonnay: sistema Chablis

VENDEMMIA: A mano, cernita sulle vigne

VINIFICAZIONE: Classica e tradizionale, in tini d'acciaio rivestiti di smalto. Nessuna fermentazione malolattica

INVECCHIAMENTO: Vintage Millésime 2018

DOSAGGIO: 9 g/l brut

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore: elegante, oro cristallino chiaro, con bollicine fini e delicate

Profumo: vivace ed evocativo, con aromi floreali

Palato: sottile, fresco e vivace, persistenza di aroma di brioche al burro, finale agrumato

Temperatura di servizio: 8-10° C

ABBINAMENTO AL CIBO:

Per tutte le occasioni: aperitivo, crostacei, pesce, piatti gourmet

PROVENIENZA: Francia

FORMATI DISPONIBILI: 75 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: -

Cartone 75x6: --

Codice: 12064

SPECIFICHE PRODOTTO

NOME PRODOTTO	
FORMATO	
TIPOLOGIA	
ZONA PRODUTTIVA	
VITIGNO	
GRADO ALCOLICO	
COLORE	
SAPORE	
PROFUMO	
ZUCCHERI	
ACIDITÀ	
ALLERGENI	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	

PACKAGING

ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

Si ricorda che dal 1° Gennaio 2023 l'etichettatura dovrà riportare:

- 1) il codice identificativo del materiale d'imballaggio ai sensi della decisione 129/97/CE
- 2) indicazioni sulla raccolta

PRODOTTO COMPLETO

ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO		_____	
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETTIZZAZIONE

ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		