



“Non possiamo essere ovunque. Il tempo è limitato, la vita è una sola. L'unico vero obiettivo è realizzare qualcosa di autentico e renderlo significativo.” Cédric Bouchard



# Presle Blanc de Noirs Brut Nature

*Pinot nero*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Le uve che danno vita allo Champagne Roses de Jeanne Presle provengono da una singola parcella di vigneto ubicato nel comune di Celles-sur-Ource, nell'Aube.

**Vinificazione** Ogni vino del domaine Roses de Jeanne è prodotto con la sola prima pressatura delle uve, fatte fermentare in acciaio con lieviti indigeni e lavorate con delicatezza per ottenere la migliore finezza. Segue la seconda fermentazione in bottiglia che si svolge lentamente così da creare negli champagne un finissimo e persistente perlage. L'affinamento sulle fecce fini perdura per 46 mesi. Non viene aggiunta liqueur de dosage.

**Caratteristiche** Questo Blanc de Noirs millesimato è pura espressione del suo micro-terroir d'origine.

**Tipologia** Bianco Champagne blanc de noirs

**Zona di produzione** Francia Champagne Côte des Bar

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Pinot nero