

LAFALISE-FROISSART



Cuvée Tradition

CHAMPAGNE BRUT

UVAGGIO

Pinot Nero (70%) Chardonnay (30%)

ZONA DI PRODUZIONE

Verzenay y Verzy, Champagne (Francia)

ALTITUDINE

100/210 metri s.l.m.

TERRENO

Gesso, limi calcarei e argille

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica naturale in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, seguito da ulteriori 30 mesi in bottiglia prima della sboccatura

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine