



CRUCIFIX PÈRE & FILS  
VINS DE CHAMPAGNE

Épître Act Premier Cru Extra Brut  
Millésimé



Terroir: Montagne de Reims Avenay Val d'Or Premier Cru

Vitigni: 100% Pinot Noir

Affinamento in bottiglia: 84 mesi

Dosaggio: 3,5 g/l

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

La vendemmia manuale, l'utilizzo del solo mosto fiore, la fermentazione a temperatura molto bassa, il batonage, l'affinamento in fusti di rovere a tostatura media e l'assenza di tagli sono tutti fattori che concorrono a creare uno champagne dal colore dorato, con un perlage fine e persistente.

Al naso troviamo una spiccata mela gialla matura, note di pasticceria e mandorle.

In bocca risulta succoso, fresco e leggermente sapido..

#### ABBINAMENTI

Perfetto abbinamento piatti strutturati, pesce grasso e formaggi dolci a pasta molle.