

# REIMS • ORIUM

EXTRA BRUT



---

**Uvaggio:**

34% Chardonnay;  
33% Pinot Meunier;  
33% Pinot Noir.

**Dosaggio:**

3 gr/l.

**Zona di produzione:**

Montagne de Reims, Vallée de La Marne.

**Maturazione sui lieviti:**

minimo 48 mesi.



## ORIAM

EXTRA BRUT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

La veste dai riflessi dorati di questa cuvée fa spiccare il volo a un valzer delicato di leggere bollicine. Una sottile miscela di mele cotogne e uva fresca viene delicatamente espressa per evolversi verso aromi di frutta candita con un delicato sentore di spezie. Una cuvée armoniosa tra cremosità e freschezza.

#### **Abbinamenti suggeriti:**

con formaggio fresco di capra o formaggi molli, camembert; con una crostata di pere e crema di mandorle.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.