

# L A S O N

TENUTA ALEXANDRE FILAINE  
SENSUUM VERTIGO 2011

## UVAGGIO

PINOT NOIR 55%, CHARDONNAY 35%,  
PINOT MEUNIER 10%

ZONA DI PRODUZIONE

VALLÉE DE LA MARNE

CATEGORIA PRODUTTORE

VIGNERON



---

## LA VINIFICAZIONE

Maturazione di sette anni sui lieviti chiuso con il tappo a sughero prima di essere dosato a 4 gr/lit.

## IL VINO

È uno champagne elegante, teso, verticale, animato da una grande freschezza. Note speziate che vanno verso l'anice ed erbe aromatiche.

Ha complessità, ma pure rigore e seriosità.

L'assaggio si apre in maniera coinvolgente per via di una bollicina e una complessità encomiabili.