

BRUT MILLÉSIMÉ CHAMPAGNE

BOLLICINE

Il colore dorato esalta la finezza dell'effervescenza regolare e delicata. Il palato affascina con la sua texture delicatamente setosa, rivelando la generosità dei sapori sublimati dalla finezza di una bolla delicata.



PRODUTTORE: Maison Reims

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 59% Pinot Noir, 41% Chardonnay

AROMA: Pesca, albicocca, prugna mirabella, agrumi, bergamotto, liquirizia

GRADO ALCOLICO: 12% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2006

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Grande per un aperitivo, è ideale per accompagnare tutto il pasto, anche con menù importanti. Ottimo con tartar di pesce, carni bianche, affettati misti e risotto ai frutti di mare