

# BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE

## BOLLICINE

Giallo dorato, dal perlage molto fine e persistente. In bocca è secco, dritto, luminoso, caratterizzato da una viva traccia minerale e da un'acidità veemente.

Chiude con un finale molto pulito.



**PRODUTTORE:** Maison Reims

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 33% Pinot Noir, 34% Chardonnay,  
33% Pinot Meunier

**AROMA:** Mango, albicocca, pistacchio, frutta secca

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl - 1,5 lt

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Grande per un aperitivo, il Brut Réserve di Heidsieck è Champagne ideale per accompagnare un piatto di tempura