

CHAMPAGNE D'ARMANVILLE BRUT

BOLLICINE

Uno Champagne che esprime tutto ciò che il territorio della Côte des Bar ha da offrire. Elegante e fresco, molto equilibrato e dal lungo finale. Colore giallo dai riflessi dorati e dalle note di fiori e frutti gialli.



PRODUTTORE: Maison D'Armanville

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 100% Pinot Noir

AROMA: Pesca, floreale, frutti gialli

GRADO ALCOLICO: 12% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 1,5 lt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per un aperitivo in abbinamento a formaggi, come il Grana Padano. Inoltre, si sposa perfettamente con primi a base di funghi porcini