

# CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ 2012

## BOLLICINE

Equilibrato e goloso, la bocca affascina con la sua delicata effervescenza e il tocco setoso. Dal colore dorato, è invecchiato per un minimo di 7 anni nelle cantine della Maison.



**PRODUTTORE:** Maison Lallier

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

**AROMA:** Miele di acacia, brioche, frutta secca

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ANNATA:** 2012

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna perfettamente a piatti come gamberi, rombo alla griglia, pollo alla Gaston Gérard con purè di patate, formaggio di capra o di pecora e tarte tatin di pere