

# **CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS**

## **BOLLICINE**

Caratterizzato da un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, e da un perlage fine e persistente. Al palato risulta cremoso ed equilibrato, con una gradevole persistenza.



**PRODUTTORE:** Maurice Grumier

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

**AROMA:** Fiori bianchi, frutta a polpa gialla, lievito, note erbacee

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo come aperitivo, è ideale in abbinamento con antipasti e primi piatti