

# DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE

## BOLLICINE

Un'etichetta dal volto classico, vero biglietto da visita della Maison. Giallo paglierino chiaro, illuminato da un fine e persistente perlage. Gusto fresco, minerale, cremoso e dotato di buona tensione.



**PRODUTTORE:** Maison Delamotte

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

**AROMA:** Mela verde, limone, lime, mandorla fresca, fiori bianchi, crema pasticcera

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce affumicato, alla griglia e crudo. Consigliato che con l'aperitivo