

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT 1522

BOLLICINE

Bellissimo color oro, impreziosito da un perlage fine e persistente. Corposo ed intenso, con un sorso morbido e cremoso che regala persistenza e una grande freschezza. Lieviti in bottiglia per almeno 84 mesi.



PRODUTTORE: Maison Philipponnat

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

AROMA: Sambuco, pepe bianco, tabacco biondo, crosta di pane

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Un grande Champagne a vocazione gastronomica, perfetto da spendere su grandi piatti, soprattutto a base di pesce