



Champagne Brut Blanc de Blancs

Brillante, colore giallo paglierino dorato con riflessi verdolini. Perlage finissimo e persistente. Profumi di tiglio e lillà, albicocca e vaniglia. Palato "dolce" di frutta e floreale, finale mielato. Buona struttura tra parte acida e dolce, persistente.

Abbinamenti:
Crudità di pesce.



DETTAGLI PRODOTTO:

| | |
|--------------------------|--|
| Tipologia: | Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne |
| Colore: | Bianco |
| Uvaggio: | 100% Chardonnay |
| Nazione: | Francia |
| Regione: | Champagne |
| Denominazione: | Champagne AOC |
| Formato: | 75 cl. |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 7 / 8 anni. |
| Temperatura di servizio: | 8° C nel calice. |