



Champagne Brut Grande Réserve Premier Cru

Tre anni di affinamento sui lieviti, lo Champagne Brut Grande Réserve De Vilmont, proviene esclusivamente da vigneti classificati come Premier Cru. Il vino è limpido e cristallino, dal colore dorato, si caratterizza per il perlage fine e vivace, il bouquet armonico e complesso. Fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco. Ben strutturato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e dolce, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.

Abbinamenti:

Crostacei, coquillage, o semplicemente come aperitivo.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	50% con uve Chardonnay, al 25% Pinot Nero e 25% Pinot Meunier
Nazione:	Francia
Regione:	Champagne
Denominazione:	Champagne AOC
Formato:	75 cl. 1,50 litri (Magnum)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni.
Temperatura di servizio:	8°C nel calice.