



Champagne AOC Brut
Apanage

Giallo Paglierino brillante, perlage fine e persistente.
Fresco, fine, elegante, cremoso, quasi burroso, agrumato,
pompelmo rosa. Al palato, frutta secca, albicocca
disidratata, vaniglia, tabacco biondo e pasta di biscotti.

Indicazioni:
Ideale all'aperitivo.

Abbinamenti:
Crostacei.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Pinor Noir; Chardonnay; Pinot Meunier
Nazione:	Francia
Regione:	Champagne
Denominazione:	Champagne AOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel calice.