



Champagne AOC Brut Blanc de Blancs Apanage

Paglierino carico, perlage fine e persistente. Naso, fresco, intrigante, floreale di gelsomino, acacia e tiglio. La grande complessità olfattiva si esprime poi con profumi di agrumi e crema frangipane. Palato diretto, fresco, elegante, con le sensazioni di agrumi che cedono lentamente il posto alla frutta a polpa bianca. Il finale è amarognolo, di pompelmo giallo.



DETTAGLI PRODOTTO:

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