

CHAMPAGNE



GRENO GRAND PRESTIGE BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con delicati riflessi ambrati, perlage fine e persistente.

Caratteristiche olfattive: al naso si apre con note complesse ed armoniose dai sentori di frutta matura a cui si aggiunge un delicato finale di pan brioché.

Caratteristiche gustative: al palato risulta strutturato con una buona pienezza. Si apre con note di mandorla a cui si aggiunge un tocco di pesca bianca e marmellata. Finale persistente.

Abbinamenti: Champagne ideale come aperitivo, si accompagna armoniosamente a tutto pasto.