

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE



HEIDSIECK & C° MONOPOLE BLUE TOP

Vitigno: 70%Pinot Noir, 10%Pinot Meunier e 20%Chardonnay.

Zona di provenienza: Tour sur Marne, Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti: 36 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo tenue con riflessi verdi. Perlage delicato, fine e persistente.

Caratteristiche olfattive: al naso di estrema classe con una ricchezza e complessità sorprendenti. Note speziate, di pane tostato con un tocco burroso.

Caratteristiche gustative: palato fine, definito da sentori fruttati e vinosi conferiti dal Pinot. Con una bella struttura e pienezza. Finale armonioso.

Abbinamento: ideale come l'aperitivo e piacevole a tutto pasto, è uno champagne di carattere, vigoroso e con una

bella vivacità. Perfetto in abbinamento a frutti di mare, crostacei, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.