

TRADITION

BRUT SILVER

Fascino ricercato

Vitigno:

l'assemblaggio privilegia lo

Chardonnay.

Zona di provenienza/sottozona:

*selezione di 20 Crus scelti per la loro finezza
nelle zone*

più vocate della Côte des Blancs e della

Montagne de

Maturazione sui lieviti: 42 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore : giallo tenue e brillante.

Caratteristiche olfattive: eleganza e una bella freschezza si accompagnano ad un ampio bouquet di aromi che si apre con note di fiori bianchi a cui si aggiungono sentori agrumati di lime e pompelmo rosa.

Caratteristiche gustative: note di frutta secca come la nocciola, ma anche di albicocca, vaniglia, tabacco biondo e biscotto.

Abbinamento: Champagne per grandi gourmants,

si

Formati disponibili: con l'aperitivo e i primi piatti.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5



Clément Pierlot
Chef de Cave della Maison Pommery