

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

BRUT APANAGE

VITIGNO

L'assemblaggio privilegia lo Chardonnay.

ZONA DI PROVENIENZA/SOTTOZONA

Da uve selezionate nelle zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

MATURAZIONE SUI LIEVITI: 42 mesi.

DOSAGGIO: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo brillante con riflessi dorati che virano verso tonalità verde acqua.

Caratteristiche olfattive: eleganza e una bella freschezza si accompagnano ad un ampio bouquet di aromi che si apre con note finemente burrose di piccola pasticceria a cui si aggiungono sentori profumati di fiori di campo e piccoli frutti rossi.

Caratteristiche gustative: in bocca il vino accarezza il palato come un soffio leggero. Tutte le percezioni olfattive si riflettono sul palato con avvolgenza e complessità.

Abbinamento: Champagne per grandi gourmands, con la sua morbidezza e la sua eleganza, si sposa con piatti delicati e pietanze più gustose. Ideale a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5

