

CORDON BLEU BRUT CHAMPAGNE

BOLLICINE

Color paglierino con leggeri riflessi dorati. Sapore equilibrato, rotondo, complesso e sottile. Cordon Bleu Brut è leggero e ben bilanciato, fresco e vivace, senza acidità eccessiva.



PRODUTTORE: Maison de Venoge

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 50% Pinot Noir, 25% Chardonnay,
25% Pinot Meunier

AROMA: Mela verde, limone, miele, brioche,
biscotti, floreale

GRADO ALCOLICO: 12 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 1,5 lt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: L'equilibrio del vino permette di apprezzarlo primo di tutto con l'aperitivo o di accompagnamento di aperitivi leggeri. Può essere abbinato con piatti sofisticati come le animelle di vitello con sedano, uova, maionese con il granchio e ostriche in gelatina di acqua di mare