

# CHAMPAGNE EXTRA AGE BRUT

## BOLLICINE

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Al palato mostra un'acidità viva e una piacevolissima freschezza. Caratterizzato da uno splendido contrasto tra ricchezza e freschezza, risulta generoso e godibile.



**PRODUTTORE:** Maison Lanson

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir

**AROMA:** Frutti gialli, frutta secca, miele, spezie

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo in abbinamento a piatti ricchi e gustosi, come un gratin di aragosta con spezie e preparazioni a base di tartufi e funghi porcini. Si sposa bene anche con una bella tartar di carne non troppo condita