

# CHAMPAGNE NOBLE CUVÉE

## BOLLICINE

Giallo dorato alla vista, luminoso e disegnato da un raffinato perlage. Ampio e complesso al naso. Assaggio che fonde eleganza e potenza, con l'acidità che ha il carattere della polpa d'agrume. Energico e dinamico.



**PRODUTTORE:** Maison Lanson

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 30% Pinot nero, 70% Chardonnay

**AROMA:** Frutta candita, frutta secca, cioccolato bianco, tartufo, erbe aromatiche

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ANNATA:** 2002

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Uno Champagne pregiato da abbinare a ricette importanti come risotto al piccione, aragosta in salsa e uova al tartufo bianco. Perfetto da gustare da solo