

# CHAMPAGNE ROYALE RÉSERVE BRUT

## BOLLICINE

Veste di colore oro intenso dai riflessi ambrati. Spuma briosa, fine e persistente. In bocca bell'attacco vinoso, fruttato e strutturato, ampio e lungo. Finale che conferisce una leggera nota di biscotto e pane fragrante.



**PRODUTTORE:** Maison Philipponnat

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

**AROMA:** Fiori di vigna, taglio, pane tostato, frutti rossi, agrumi, miele

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Come aperitivo, servito fresco ma non ghiacciato (8°C). Per sublimare i piatti a base di carne bianca, volatili e salumeria fine, freddi o caldi. Magnifico per i buffet freddi, il pesce e i frutti di mare