

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

BOLLICINE

Alla vista si presenta giallo paglierino intenso, che vira su toni dorati. Al gusto emerge un timbro fruttato esotico, inserito in un sorso fresco e sapido, animato da una buona struttura.



PRODUTTORE: Veuve Ambal

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Crémant de Bourgogne Brut AOC

VITIGNO: Pinot Noir, Chardonnay, Gamay, Aligoté

AROMA: Pan brioche, burro, floreale

GRADO ALCOLICO: 12% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna perfettamente con piatti a base di carni bianche alla brace, pesce e risotti. Ottimo per accompagnare dei formaggi grassi