

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS MILLESIMÈ

BOLLICINE

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. A primo naso, intenso e fresco con delle note di agrumi. In bocca è fresco e goloso con degli aromi di purea di frutta e pera fresca.



PRODUTTORE: Maison Philipponnat

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 100% Pinot Noir

AROMA: Agrumi, buccia di limone, buccia di arancia, mela, pera, bergamotto

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con volatili e selvaggina. Perfetto per magnificare terrine e foie gras