

# CHAMPAGNE PREMIERE CRU CUVÉE D'EXCELLENCE BOLLICINE

Si distingue per un elegante colore dorato e un perlage fine e persistente. Al naso note di brioche, lieviti, fiori bianchi e frutta gialla matura. Strutturato ed equilibrato, con una piacevole freschezza.



**PRODUTTORE:** Daniel Dumont

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

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

**AROMA:** Lieviti, brioche, fiori bianchi, frutta gialla

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale con aperitivi, piatti di pesce, crostacei e ostriche. Ottimo anche con carni bianche e formaggi.