

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.