

CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE BRUT

BOLLICINE

Si presenta con un luminoso colore dorato e un perlage fine e persistente. Profumi di frutti rossi, mela e pesca, note agrumate e floreali. Equilibrato e fresco, con una piacevole mineralità e un finale lungo e rotondo.



PRODUTTORE: Daniel Dumont

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir,
20% Pinot Meunier

AROMA: Frutti rossi, agrumi, note floreali,
mela, pesca

GRADO ALCOLICO: 12% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con piatti
di pesce, formaggi freschi e ricercati aperitivi