

TERROIR D'OR - BRUT BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE

Un Blanc de Blancs che racconta la purezza dello Chardonnay della Valle della Marna. Brillante, minerale, croccante, con un profilo moderno e luminoso. È uno Champagne elegante, preciso, perfetto per chi cerca finezza e verticalità.



CARTA D'IDENTITA': Brut, 24-36 mesi sui lieviti. 100% Chardonnay. **2021. 12% vol.** Produzione limitata

PROFILO SENSORIALE: Al naso arrivano agrumi, fiori bianchi, note minerali e un tocco esotico di ananas fresco e lime. Risulta pulito, elegante, molto verticale. La bocca è tesa, con acidità viva ma fine. Sensazione minerale marcata, finale lungo e luminoso.

PERCHÈ PIACE?: È un Blanc de Blancs moderno, fresco ed elegante. Alta bevibilità nonostante la raffinatezza. Perfetto per chi ama Champagne tesi e minerali, resta una produzione limitata.

COME PROPORLO IN CARTA: Da proporre come Blanc de Blancs premium ma senza salire di prezzo come i Gran Cru. Ideale per ristoranti di pesce, bistrot moderni, locali con cucina eleganti. Ottimo per chi ha una clientela intenditrice di Champagne ed appassionata di Chardonnay.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna ai classici crudi di pesce come carpaccio di capesante e tartare di tonno o gamberi rossi. Come aperitivo si può proporre con un crostino al burro e alici per esaltarne la sapidità. Lavora bene anche per sgrassare piatti come tacos di pesce e tempure.