

# BELLE DES VALLÉES - BRUT

## CHAMPAGNE

Uno Champagne che racconta 7 villaggi della Valle della Marna con eleganza e immediatezza.

Unisce la morbidezza del Meunier alla finezza dello Chardonnay, con un tocco di Pinot Noir che dà struttura.

Champagne fresco, equilibrato, perfetto per chi cerca uno stile moderno e versatile



**CARTA D'IDENTITÀ:** Brut, 24-36 mesi sui lieviti. 68% pinot meunier 19% chardonnay, 13% pinot noir. **2023 + riserva 2022. 12% vol.**

**PROFILO SENSORIALE:** Al naso sentiamo frutta bianca, agrumi, note floreali leggere ed un accenno di pasticceria molto fine. In bocca risulta fresco ed equilibrato. Ritroviamo sul finale la frutta con una bollicina fine e pulita.

**PERCHÈ PIACE?:** È immediato, "facile" da capire, elegante e con un ottimo rapporto qualità prezzo. Perfetto sia al calice che in bottiglia, stile moderno e teso.

**COME PROPORLO IN CARTA:** Da proporre per aperitivo, anche alla mescita oppure con semplici piatti di pesce e crudité. Ideale per locali che vogliono uno Champagne accessibile ma di livello e riconoscibile. Alternativa elegante e raffinata rispetto a Crémant premium e metodi classici premium

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce ma anche a risotti e carni magre.

Può essere accompagnato anche durante l'aperitivo con pinse, focacce, tagliere di salumi e piccoli appetizers