

CHAMPAGNE RÉSERVE MILLÉSIME

BOLLICINE

Oro pallido e brillante. Naso intenso di agrumi, ciliegia fresca e fava di cacao, con una profondità che richiama l'annata fresca e tardiva del 2013.
In bocca è ricco, strutturato, corposo.



PRODUTTORE: Lorient- Pagel

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir

AROMA: Agrumi, ciliegia, fave di cacao

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2013

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Champagne gastronomico, ideale per piatti strutturati e saporiti. Perfetto con foie gras, carni bianche in crosta e arrosti ai funghi porcini.