

EXCELENCIA bruto

Carnoso, vinoso, con un representante

NOTAS VISUALES:

Un vestido de oro amarillo pálido , brillante, claro, cristalino, agitado miles de burbujas.

NOTAS OLFATIVAS:

Desde el principio de la nariz anuncia muy abierta , la expresión alrededor de las frutas amarillas centrales, carnosas, maduras, tales como albaricoques, melocotones o frutos secos (almendras, incluso).

NOTAS SABOR:

Desde el ataque, la boca es carnosos, vinoso y de gran alcance . Su evolución se asocia con la tensión hecha amargura fresco y ligeramente salado.

ALIANZAS Y LA ALIMENTACIÓN:

Un simple vino y mesas de convivencia en el calor del verano, refrescante y perfecto con carnes rojas a la plancha sin salsa o artificios. El final ligeramente amargo como el vino vinoso resuenan con un pequeño huerto frito, crujiente, cocido y sazonado por lo Passard ...

Mezcla:

Chardonnay 36%

Pinot Negro 45%

Pinot Meunier 19%

Cata: entre 8 ° y 10 °

Tienda: 3 años

