

GRAN Brut BLANCO BLANCO

Animados, estructurado, los costes

NOTAS VISUALES:

Un color dorado pálido con reflejos verdosos delicados , característica de gran Blanc de Blancs. Un cordón de burbujas muy finas.

NOTAS OLFATIVAS:

Nariz tanto mineral y floral que revela aromas de flores y frutas blancas, albaricoque, ciruela, y en toques muy ligeros de notas tarta de limón, cítricos, dulce de membrillo y miel dulce .

NOTAS SABOR:

La boca armoniosa, con mucha frescura expresa una cierta complejidad en finura. tacto sedoso y paladar armonioso para este champán animado y estructurada.

ALIANZAS Y LA ALIMENTACIÓN:

Este vino finura y elegancia es el compañero perfecto para un aperitivo. Frescura también permite a muchos matrimonios especialmente con conchas de St. Jacques, harina de aceite de salsa tártara, bolitas de queso ...

Mezcla:

100% Chardonnay

Cata: entre 8 ° y 10 °

Tienda: 4 años



**Sans fermentation
malolactique**

