

Celebris cosecha 2002 Extra Brut

La frescura, la delicadeza, la elegancia

NOTAS VISUALES:

oro amarillo pálido, radiante y clara.

NOTAS OLFATIVAS:

En nariz aparecen aromas florales sutiles de espino blanco, lila o violeta , sino también aromas frutales de albaricoque, piña fresca y manzana Granny Smith . Al final, y en vista de un ligero calentamiento del vino, aparecerán algunas notas tostadas mal indicadas.

NOTAS SABOR:

En boca es suave, fresco y abundante. Desde el ataque, notas de fruta amarilla, piña, albaricoque y ciruela se combinan con complementaria. Notas de flores blancas, espino blanco, lila y jazmín son liberados y complementan la degustación. Muy fresco, este vino deja una sensación de pureza y afrutado sin extravagancias, con paladar muy buenos sabores de manzana verde y limón.

ALIANZAS Y LA ALIMENTACIÓN:

Muy elegante, este vino "Celebris cosecha 2002 extra Brut" es perfecto como aperitivo, dejando el vino a expresarse libremente. También puede estar asociada con la felicidad a la cría de aves, mollejas en salsa de hierba de limón papel de aluminio, o salsa de pescado como el rape mantequilla se dore. Este vino está diseñado para deleitar el paladar.

Mezcla:

Chardonnay 52%

Pinot Negro 48%

Dosis: Extra brut (5 g / L)

Cata: entre 8 ° y 10 °

Montaje de 10 pueblos



**Sans fermentation
malolactique**

