

## REIMS • DEMI SEC



---

**Uvaggio:**

34% Chardonnay;  
33% Pinot Meunier;  
33% Pinot Noir.

**Dosaggio:**

36 gr/l.

**Zona di produzione:**

Montagne de Reims, Vallée de La Marne.

**Maturazione sui lieviti:**

minimo 42 mesi.



## DEMI-SEC

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino dal colore oro con riflessi ramati rilascia bollicine fini e delicate in un perlage regolare e danzante. Il naso intriso di una miscela sottile di fiori d'acacia e frutti gialli (albicocca, pesca e susina mirabella), si apre deliziosamente con fragranze di arancia amara e liquirizia. Il palato ampio e setoso chiude con un finale tonico e minerale.

#### **Abbinamenti suggeriti:**

con sushi di orata o sashimi di salmone; con carpaccio di manzo.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.