

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.