REIMS • RÉSERVE PRIVÉE BRUT



Uvaggio:

55% Pinot Noir; 31% Pinot Meunier; 14% Chardonnay.

Dosaggio:

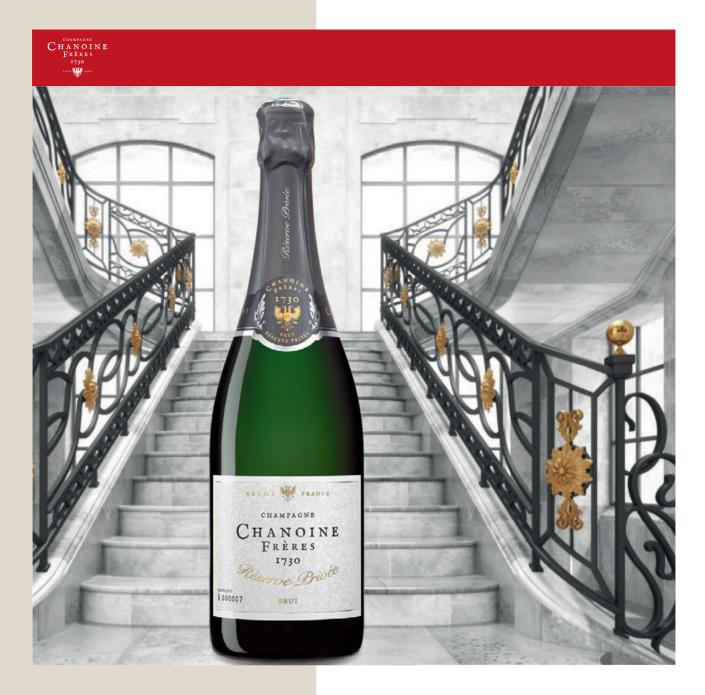
7 gr/l.

Zona di produzione:

Vallée de la Marne, Aube.

Maturazione sui lieviti:

minimo 36 mesi.



RÉSERVE PRIVÉE BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con le sue bollicine fini e il suo luminoso color oro ramato, Réserve Privée rivela un naso fine e delicato con aromi di peonia, prugna e pesca. Al palato, questo vino dona un perfetto equilibrio tra vivacità e pienezza, il tutto sottolineato da bei sapori di pera tostata, dattero e mandorla tostata.

Abbinamenti suggeriti:

Gougères; prosciutto crudo; filetto di maiale con albicocche e mandorle; crostata di amandine con pere.

Temperatura di servizio: 8/10° C.