

REIMS • TZARINA BRUT

CUVÉE PRESTIGE



Uvaggio:

54% Chardonnay (*Chouilly e Moussy*);
41% Pinot Noir (*Ecueil, Avenay Val d'Or, Vertus Ludes*);
5% Pinot Meunier.

Dosaggio:

4 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Vallée de la Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 60 mesi.



TZARINA BRUT

CUVÉE PRESTIGE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore oro brillante di questa cuvée è luminoso e sprigiona bollicine fini e delicate. Il naso è ricco e appagato. Si apre con sentori di agrumi canditi accompagnati da note di pasticceria. Al palato è perfettamente bilanciato tra struttura e vivacità. Aromi di brioche leggermente tostata si mescolano a quelli di cotognata, mandarino con un accenno di tostatura. Il finale è salino lungo e delicatamente speziato.

Abbinamenti suggeriti:

con aragosta alla griglia, calamari saltati in padella al limone.

Temperatura di servizio: 10/12° C.