



TRADITION

DRY ELIXIR

Charme e dolcezza

Vitigno:

Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.

Zona di provenienza/sottozona:

40 Crus selezionati della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti: 36 mesi.

Dosaggio: Dry.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo oro tenue.

Caratteristiche olfattive: fresco, vivace, ampio.

Caratteristiche gustative: volutamente generoso, tenero e morbido, ricorda la mela cotogna con note di cera d'api.

Abbinamento: foie gras, formaggi erborinati, dolci lievitati e paste frolle.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75



Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery