



TRADITION

BRUT ROYAL

Il primo brut nella storia dello Champagne

Vitigno:

Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

Zona di provenienza/sottozona:

riunisce 40 Crus delle zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti: 36 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo tenue con lievi riflessi verdi.

Caratteristiche olfattive: fresco, fine e delicato con note agrumate e di fiori bianchi.

Caratteristiche gustative: al palato elegante e vivace con sentori di piccoli frutti rossi. Ampio e delicato con una buona persistenza. Finale netto, fresco ed armonioso.

Abbinamento: elegante, ottimo da aperitivo, ideale come Champagne da compagnia e da brindisi.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

1/4 Bottiglia 0,20

1/2 Bottiglia 0,375

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5

Jéroboam 3



Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

