

BRUT LA PARISIENNE Premier Cru Millésimé

Vitigno:

l'assemblaggio privilegia lo Chardonnay.

Zona di provenienza/sottozona:

dai migliori Crus della Côte des Blancs.

Maturazione sui lieviti: 60 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo tenue luminoso con delicati riflessi verdi.

Caratteristiche olfattive: seducente, molto fine con un bouquet di fiori bianchi, biancospino e caprifoglio a cui si uniscono note di agrumi, albicocche con un finale dalle note di frutta secca.

Caratteristiche gustative: morbido e di estrema finezza, si sviluppa con aromi di confetture, brioche e caramello bianco. Il finale denota toni di miele. Molto persistente.

Abbinamento: ideale come aperitivo, si abbina piacevolmente con i frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75



*Dominique Pichart
Chef de Cave della Maison Vranken*