



SWEET

Vitigno:

armonioso assemblaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

Zona di provenienza/sottozona:

dai migliori Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti: 24/30 mesi.

Dosaggio: Extra Dry.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: oro pallido con riflessi verdi. Perlage molto fine e leggero.

Caratteristiche olfattive: suadente, vivace con una finezza vellutata. Emergono note di fiori bianchi, agrumi aciduli, pompelmo, albicocca e prugna - che si uniscono a profumi di confettura di mirabelle e caramello.

Caratteristiche gustative: di estrema piacevolezza. Al palato risulta pastoso e denso con una buona acidità che si accompagna a sentori di pasticceria.

Abbinamento: la sua rotondità e dolcezza si sposano armoniosamente con tutti i tipi di dessert.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75



Dominique Pichart
Chef de Cave della Maison Vranken