

DIAMANT BLANC DE BLANCS MILLESIMÉ

Vitigno:

100% Chardonnay.

Zona di provenienza:

Côte des Blancs.

Maturazione sui lieviti:

minimo 8 anni.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo pallido, brillante e cristallino con riflessi verdi delicati. Perlage delicato e persistente.

Caratteristiche olfattive: questa Cuvée ha un profumo intenso, elegante e complesso, con sentori floreali di fiori di acacia. Si passa poi a note fruttate di arancio e con note finali con sentori di frutta secca (mandorla fresca e nocciole).

Caratteristiche gustative: al palato risulta ampio, complesso e generoso dotato di una buona vivacità di aromi di agrumi tipici del pompelmo rosa e mandarino. È dominato dalla freschezza e ha una buona lunghezza.

Abbinamento: la bella freschezza e l'altrettanto bella maturità, ne fanno il vino ideale per un aperitivo in occasione di una festa. È anche molto apprezzato in abbinamento con un carpaccio St Jacques, con i frutti di mare, l'aragosta e la cucina asiatica a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili

Bottiglia 0,75

