

DIAMANT BRUT

Vitigno:

70% Chardonnay - 20% Pinot Nero - 10% Pinot Meunier.

Zona di provenienza:

Côte des Blancs - Montagne de Reims - Marna.

Maturazione sui lieviti:

36 mesi

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi ambrati.

Un'effervescenza floreale e frivola. Colore delicato con una bel perlage.

Caratteristiche olfattive: gli aromi sono intensi, freschi e complessi, con sentori vegetali (erba, felci essiccate) e boschivi (humus).

Caratteristiche gustative: gusto ampio con aromi di frutta sciroppata (fico e prugna) sapori gastronomici di dolci (pane al latte) con un finale leggermente muschiato.

Abbinamento: Champagne ideale per l'aperitivo.

Durante il pasto, sarà perfetto per accompagnare delle carni in salsa.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili

¼ Bottiglia 0,20

½ Bottiglia 0,375

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5

Jéroboam 3

