



# INNOVATION

## BLU POP

Trendy con classe oltre le convenzioni

**Vitigno:**

*Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.*

**Zona di provenienza/sottozona:**

*20 Crus selezionati della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.*

**Maturazione sui lieviti:** 24/30 mesi.

**Dosaggio:** Extra Dry.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** oro pallido.

**Caratteristiche olfattive:** fresco, vivace, intrigante.

**Caratteristiche gustative:** dosato ma equilibrato nelle note fruttate, ruffiano ed invitante.

**Abbinamento:** aperizer, stuzzichini, snacks veloci.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Formati disponibili:**

*1/4 Bottiglia 0,20*



**Thierry Gasco**  
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery