



# INNOVATION

## GOLD POP VINTAGE

Il più piccolo bijou di Pommery

**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:** Brut.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** giallo verdolino dai riflessi brillanti. Perlage molto fine che si moltiplica nella fase ascensionale.

**Caratteristiche olfattive:** complesso, ampio e ricco di profumi di pasticceria.

**Caratteristiche gustative:** la complessità olfattiva si ritrova anche al palato. Pieno, armonioso e fine.

**Abbinamento:** aperitivo, stuzzichini, snacks veloci, friandises.

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

**Formati disponibili:**

*1/4 Bottiglia 0,20*



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