



POP LOVE

Un “amore” di Champagne

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:

Jéroboam 3



Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery