



INNOVATION

SILVER POP

Giovane e fresco

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 tenue brillante.

Caratteristiche olfattive: fresco, vivace, ampio.

Caratteristiche gustative: dosato fra sentori tostati di nocciola e frutti maturi.

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