



# SUMMERTIME BRUT BLANC DE BLANCS

Deliziosamente dedicato ai momenti del dolce far niente

**Vitigno:**

100% Chardonnay.

**Zona di provenienza/sottozona:**

selezione di 10 Crus di Chardonnay nelle zone più vocate della Côte des Blancs.

**Maturazione sui lieviti:** 36 mesi.

**Dosaggio:** Brut.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** oro pallido dai riflessi verdi luminosi.

**Caratteristiche olfattive:** vivace, dai delicati aromi di acacia e biancospino accompagnati da limone verde.

**Caratteristiche gustative:** struttura leggera ed elegante. Morbido e fruttato con lunga persistenza aromatica e una viva freschezza.

**Abbinamento:** Champagne d'aperitivo o per piatti leggeri e delicati.

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

**Formati disponibili**

Bottiglia 0,75

Thierry Gasco  
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

