



WINTERTIME BRUT BLANC DE NOIRS

Un tocco di charme e di note calde

Vitigno:

assemblaggio ricercato di Pinot Noir e Pinot Meunier.

Zona di provenienza/sottozona:

selezione di 10 Crus delle zone più vocate della Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti: 36 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo oro pallido con riflessi lievemente ambrati.

Caratteristiche olfattive: deciso e vivace rivela note di frutti rossi.

Caratteristiche gustative: Champagne dalle note calde rotonde e carnose. Aromi di frutta matura a cui si uniscono sentori di mela cotogna.

Abbinamento: si accompagna a piatti dai sapori invernali.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75



Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery