



GRAND CRU ROYAL MILLÉSIMÉ

Il fascino delle grandi annate

Vitigno:

Pinot Noir e Chardonnay.

Zona di provenienza/sottozona:

proviene da un'attenta selezione dei migliori 7 Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti: 60 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo intenso con riflessi dorati su uno sfondo leggermente verdolino. Perlage fine e persistente.

Caratteristiche olfattive: complessità olfattiva in cui raffinatezza e struttura si uniscono tra loro armoniosamente. Intenso e netto, presenta note di fiori che si combinano con quelle di frutti esotici, ma anche di agrumi. Si completa con qualche tocco di albicocca.

Caratteristiche gustative: al palato cresce in freschezza e suadente piacevolezza.

Abbinamento: adatto a portate importanti.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5

Jéroboam 3

Mathusalem 6

Salmanazar 9

Balthazar 12

Nabuchodonosor 15



Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

