

Brut Millésime



FICHA TÉCNICA: Champagne con fuerza y expresión. Champagne de gran clase para aperitivos, así como comidas con mariscos y pescado.



VARIETADES: 75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay



GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.



ENVEJECIMIENTO Y MADUREZ: 6 meses de degüello.



NOTA DE CATA: “Millésime” (en francés añada) ofrece una nariz amplia y rica, que combina con una burbuja suave olores de primavera. El equilibrio de este armonioso champagne se expresa mediante sutiles sensaciones que agudizan el paladar. Presenta una boca untosa enriquecida por la suavidad de sabores que recuerdan a pastelería. Una verdadera golosina, donde se entremezclan un sinfín de sabores frutales.

