



Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut, Parigot & Richard

Eccellente Crémant de Bourgogne

Descrizione:

Un'ode alla lentezza, alla maturazione passo dopo passo. Al rispetto del tempo. La simbiosi di un'annata straordinaria, l'equilibrio tra pinot nero e chardonnay di vecchie vigne e la maturazione sui lieviti per almeno 42 mesi. L'armonia di un'acidità chiara e di una pienezza aromatica.

Profilo aromatico:

La famiglia Parigot descrive affettuosamente questo crémant d'annata di alta classe come "un'ode alla lentezza", un rispetto liquido per il tempo. L'affinamento su listelli dura fino a 42 mesi, a seconda dell'annata, garantendo una perfetta armonia tra tensione e ricchezza aromatica. Rivela bollicine finissime, ampiezza e profondità con delicati aromi di mela e brioche. Il finale molto intenso è magnificamente elegante.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Parigot & Richard

Allevamento: 24 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Numero articolo: 1226123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut
Parigot & Richard

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.