



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Un eccellente champagne d'annata

Beschreibung:

Nel villaggio di Cuis, la famiglia Michel produce un eccezionale Premier Cru, composto al 100% da Chardonnay. L'ambitissimo Blanc de Blancs d'annata viene invecchiato per almeno 8 anni in bottiglia e i "remueurs" lo trattano con la massima cura prima di sboccarlo. Bollicine di lusso per momenti preziosi, a un prezzo quasi imbattibile.

Degustationsnotiz:

Giallo pallido e brillante. Naso fruttato con seducenti note di agrumi, albicocche, nocciole tostate e brioche. Uno Champagne d'annata la cui magnifica effervescenza rivela grande finezza, ammaliante morbidezza e incredibile profondità e complessità. Finale lungo con sottili note di vaniglia e brioche.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Paul Michel

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0493710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi