



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Champagne de vigneron 100% Chardonnay

Beschreibung:

A Cuis, piccolo villaggio classificato come Premier Cru nella Côte des Blancs, tutto ruota intorno allo Chardonnay, il più nobile dei vitigni della Champagne. Conosciuto soprattutto per i suoi Blancs de Blancs, il villaggio deve la sua fama anche alla famiglia Michel, che fa scalpore con il suo champagne d'annata, che lascia invecchiare a lungo in bottiglia.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante. Bouquet con note di agrumi, fiori bianchi, brioche fresca e mandorle. Al palato è fresco, concentrato e minerale. Fine effervescenza e bel fruttato di Chardonnay. È uno champagne d'annata di grande qualità, seducente fino al lungo finale.

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: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0493714

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:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi