



Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Un potente champagne Grand Cru

Descrizione:

Lo Champagne Saint-Réol è uno dei pochi marchi a commercializzare uno Champagne classificato come Grand Cru. Su 319 villaggi vinicoli, solo 17 hanno ottenuto questa denominazione d'origine controllata, tra cui il comune di Ambonnay. Qui Saint-Réol possiede prestigiosi appezzamenti di terreno da cui produce cuvée che vengono fatte maturare sui lieviti per almeno 36 mesi in cantine profonde.

Profilo aromatico:

Giallo potente e luminoso, spuma finissima. Il naso lascia intravedere la sua eleganza con note di brioche, lime, pesca bianca, calcare bagnato, scorza d'arancia, erbe fresche e fieno. Al palato è incredibilmente complesso, denso ed estremamente lungo. Si tratta di uno Champagne Grand Cru pienamente maturo, a cui il pinot nero conferisce tutta la sua potenza, con un lungo affinamento sui lieviti e un'acidità perfettamente integrata, che rimane sul palato per lunghi minuti sul finale

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

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 76% Pinot Noir, 24% Chardonnay

Numero articolo: 11778--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
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.