



Champagne Brut Nature

Zéro Dosage, André & Michel Drappier

Champagne per deliziare intenditori e conoscitori

Nota di degustazione:

Giallo dorato chiaro, spuma fine. Uva rossa appena spremuta, frutta rossa, note floreali e agrumate al naso. Al palato è potente e intenso, con meravigliosi aromi di pesca di vite ed erba di campo, oltre a sublimi note speziate. Entusiasmante e impressionante, questo Champagne è elegante e preciso fino al lungo finale. Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente anche a frutti di mare, sashimi o formaggio fresco di capra.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Drappier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	10729--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Zéro Dosage

André & Michel Drappier

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi