



## Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

La casa dello champagne a 4 stelle

### Descrizione del vino:

De Saint-Gall possiede quasi esclusivamente parcelle Grand Cru e Premier Cru in tutti i migliori vigneti della Champagne. La maison ha sede nel villaggio classificato Grand Cru di Avize, sulla Côte des Blancs. È specializzata in Chardonnay, ovvero in Blancs de Blancs. De Saint-Gall è valutato con 4 stelle su 5 nelle principali guide della regione dello Champagne.

### Nota di degustazione:

Un bel giallo pallido. Il bouquet e il palato rivelano aromi di fiori bianchi e fiori di tiglio. Il palato delicato, sostenuto da una tonificante mineralità, dimostra tutta la precisione dei famosi terreni calcarei della Champagne. Finale lungo, intenso e potente.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Champagne De Saint-Gall
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	11042--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs  
De Saint-Gall

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi