



Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

I migliori terroir Grand Cru della Champagne

Descrizione del vino:

De Saint-Gall possiede quasi esclusivamente parcelle Grand-Cru e Premier-Cru in tutti i luoghi eccezionali della regione dello Champagne. La Maison di Champagne ha sede nel villaggio Grand Cru di Avize, nella Côte des Blancs, ed è naturalmente specializzata in Chardonnay - quindi Blanc de Blancs.

Nota di degustazione:

Giallo paglierino brillante. Bel bouquet di agrumi freschi con sfumature saline e minerali. Molto preciso, cristallino, ampio, calcareo liquido, molto minerale e diretto. Uno Champagne di alta gamma per intenditori, prodotto solo con le migliori parcelles Grands Crus de Champagne.

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:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Champagne De Saint-Gall
Valutazioni:	Parker 92/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	11043--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi