



## 2015 Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Champagne d'annata molto ricercato

### Descrizione del vino:

De Saint-Gall possiede quasi esclusivamente parcelle Grand-Cru e Premier-Cru in tutti i luoghi di eccellenza della regione della Champagne. Nel sito Grand Cru Avize, nella Côte des Blancs, si coltiva esclusivamente Chardonnay bianco.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro trasparente, spuma delicata. Al naso, sublimi note di tostatura, pietra liquida e lime. Al palato è complesso e opulento, freschissimo ed elegantissimo. Miscela ideale di vivacità, potenza e struttura, rivela tutta la finezza di uno Chardonnay Grand Cru della Côte des Blancs. Finale lungo.

### 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>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1104415

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs  
De Saint-Gall

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<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