



Origines

Crémant de Bourgogne AOC Brut, Parigot & Richard

Dallo specialista del Crémant

Descrizione del vino:

Parigot è considerato uno dei migliori produttori di Crémant della Borgogna. Origines è un superbo assemblaggio delle tre principali varietà di uve della Borgogna: Pinot Noir e Chardonnay giocano i ruoli principali, con un pizzico di Aligoté. Invecchiato sui lieviti per 36 mesi, ha un'opulenza e una densità aromatica irresistibili.

Nota di degustazione:

Ampio e potente al palato, con spezie fini e aromi intensi, esaltati dalla fresca acidità e dalla mineralità tipiche di questo terroir. Questo crémant è vivace e delizioso, vivace e vinoso, ben equilibrato con un'acidità delicata. 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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Produttore:	Maison Parigot et Richard
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté
Numero di articolo:	12260--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Origines

Crémant de Bourgogne AOC Brut
Parigot & Richard

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi