



Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition, De Saint-Gall

Nota di degustazione:

Giallo oro chiaro. Delicato bouquet di frutta gialla. Palato espressivo, perfettamente equilibrato e corposo, di grande complessità. I vitigni nobili dello Chardonnay e del Pinot Nero si uniscono per creare uno Champagne perfetto. Un piacere con carni bianche, pollame o formaggi.

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:	Champagne De Saint-Gall
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Numero di articolo:	11040--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition
De Saint-Gall

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi