



Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

93 punti per questo elisir elegante e raffinato

Descrizione del vino:

Lo Champagne Saint-Réol è uno dei pochi marchi a commercializzare uno Champagne classificato come Grand Cru. Su 319 villaggi vinicoli, solo 17 hanno ottenuto questa denominazione d'origine controllata, tra cui il comune di Ambonnay. Qui Saint-Réol possiede prestigiosi appezzamenti di terreno da cui produce cuvée che vengono fatte maturare sui lieviti per almeno 36 mesi in cantine profonde. A questo prezzo, vale la pena di acquistarne subito qualche bottiglia in vista delle festività.

Nota di degustazione:

Giallo potente e luminoso, spuma finissima. Il naso lascia intravedere la sua eleganza con note di brioche, lime, pesca bianca, calcare bagnato, scorza d'arancia, erbe fresche e fieno. Al palato è incredibilmente complesso, denso ed estremamente lungo. Si tratta di uno Champagne Grand Cru pienamente maturo, a cui il pinot nero conferisce tutta la sua potenza, con un lungo affinamento sui lieviti e un'acidità perfettamente integrata, che rimane sul palato per lunghi minuti sul finale.

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 St-Réol
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Numero di articolo:	11778--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi