



2014 Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Champagne de vigneron 100% Chardonnay

Descrizione del vino:

A Cuis, piccolo villaggio classificato come Premier Cru nella Côte des Blancs, tutto ruota intorno allo Chardonnay, il più nobile dei vitigni della Champagne. Conosciuto soprattutto per i suoi Blancs de Blancs, il villaggio deve la sua fama anche alla famiglia Michel, che fa scalpore con il suo champagne d'annata, che lascia invecchiare a lungo in bottiglia.

Nota di degustazione:

Giallo brillante. Bouquet con note di agrumi, fiori bianchi, brioche fresca e mandorle. Al palato è fresco, concentrato e minerale. Fine effervescenza e bel fruttato di Chardonnay. È uno champagne d'annata di grande qualità, seducente fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Paul Michel
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0493714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi