

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

CHARLOT CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2010

CHARLOT PÈRE ET FILS | FRANCE



75 cl / 12°

Category: Champagne

Fermentation: Native yeasts

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Il Blanc de Blancs 2010 di Charlott è uno Champagne millesimato elegante, fine, complesso e longevo. È ottenuto dalla breve permanenza delle bucce a contatto col mosto che fermenta spontaneamente in vasche d'acciaio inox e barrique usate dove affinano fino all'estate. Assemblaggio con vin de reserve e aggiunta di zuccheri biologici per la presa di spuma. La sboccatura avviene dopo 84 mesi.

HOW DO I DRINK IT?

Un Blanc de Blancs di complessità e persistenza da accompagnare a primi piatti a base di crostacei e secondi piatti di pesce nobile. Temperatura di servizio 10-12 °C.

