

VERMOUTH AND WINES | SPARKLING WINE

VARICHON & CLERC BRUT BLANC DE BLANCS

VARICHON & CLERC | FRANCE



75 cl / 12°

Category: Spumante Metodo Classico

Raw material: Ugni Blanc, Colombard, Chenin, Chardonnay e Jacquère

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Metodo Classico

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Il Varichon & Clerc Brut Blanc de Blancs è uno spumante metodo classico ottenuto dal blend di cinque diverse varietà d'uva a bacca bianca e affinato per 15 mesi sui lieviti. Colpisce per la sua vibrante acidità che rende il sorso vivace e preciso ma ben bilanciato da una bella sensazione cremosa. Le finiture sono precise e persistenti su note leggermente vanigliate.

HOW DO I DRINK IT?

Da servire a una temperatura non superiore ai 10 gradi. Perfetto in ogni occasione e aperitivo, accompagna piatti a base di pesce crudo o poco elaborato.

FOCUS

La cantina Varichon & Clerc sorge sulle colline della Savoia, in Francia, circondata dalle Alpi e da un micro-clima continentale, caratterizzato da rilevanti escursioni termiche, che favoriscono la produzione di vini bianchi profumati e dall'acidità vibrante.

