

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

CHARLOT CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2010

CHARLOT PÈRE ET FILS | FRANCIA



75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Fermentazione: Lieviti indigeni

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Blanc de Blancs 2010 di Charlot 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.

COME LO BEVO

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.

