



# GASTRONOMIQUE

## BRUT APANAGE

### Fascino ricercato

**Vitigno:**

*l'assemblaggio privilegia lo Chardonnay.*

**Zona di provenienza/sottozona:**

*selezione di 20 Crus scelti per la loro finezza nelle zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.*

**Maturazione sui lieviti:** 42 mesi.

**Dosaggio:** Brut.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** giallo brillante con riflessi dorati che virano verso tonalità verde acqua.

**Caratteristiche olfattive:** eleganza e una bella freschezza si accompagnano ad un ampio bouquet di aromi che si apre con note finemente burrose di piccola pasticceria a cui si aggiungono sentori profumati di fiori di campo e piccoli frutti rossi.

**Caratteristiche gustative:** in bocca il vino accarezza il palato come un soffio leggero. Tutte le percezioni olfattive si riflettono sul palato con avvolgenza e complessità.

**Abbinamento:** Champagne per grandi gourmands, con la sua morbidezza e la sua eleganza, si sposa con piatti delicati e pietanze più gustose. Ideale a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5



**Thierry Gasco**  
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

