

BRUT RÉSERVE

PREMIER CRU



ASPETTO: Perlage cremoso seguito da un flusso stretto di bollicine.

NASO: Al naso è maturo con sentori di liquirizia e legno di sandalo. A contatto con l'aria: sentori di spezie.

GUSTO: Vino rotondo conrospo con una piacevole maturità. Il tocco finale è molto vivace.

ASSEMBLAGGIO: 40% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 20% Meunier.

**DA BERE COME APERTIVO
O DURANTE IL PASTO**

C H A M P A G N E

*Pierre
Gobillard*
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche1939