

Grande Réserve Millesime 2010 Blanc de Blancs Magnum



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

550,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

Struguri 100% Chardonnay. Vinul este pastrat 7 luni in cuve de inox. Maturat 3,5 ani pe drojdii inainte de degorjare.

Note de degustare

Aspectul este placut, culoare stralucitoare galben pai cu bule delicate dar viguroase si spuma persistenta.

Aromele sunt foarte bine echilibrate, cu note initiale de flori albe, mere, pere, mango si arome secundare de briose, alune prajite si unt proapat, imbinat cu arome specifice Chardonay-ului, flori de piatra, piersici, caise, ananas proaspat si lamaie.

Gustul este rotund, bogat si placut, fresh, nuci si migdale, postgust lung, reprezentativ pentru Blanc de Blancs cu note de flori de piatra. Este o Champagne cu corp dar seaca, iar in gura are o aciditate fina si extrem de placuta.

Asocieri culinare

O Champagne aromata, perfecta cu salate care au seminte in compozitie (nuci, alune, migdale) poate acompania foarte bine preparate din peste cu sosuri, carne alba, aperitive dar si paste si branzeturi nobile.