

CHAMPAGNE BRUT TRADITION MONTAUDON 750 ml



DENOMINAZIONE: CHAMPAGNE

PROVENIENZA: FRANCIA

COLORE: BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

**VITIGNI PRINCIPALI: PINOT NOIR, CHARDONNAY,
PINOT MEUNIER**

**VINIFICAZIONE: METODO CHAMPENOISE. IN VASCHE
D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA (18°-20°),
E SUCCESSIVA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA PER
MINIMO DUE ANNI. 100% FERMENTAZIONE
MALOLATTICA**

**PROFUMO:NOTE DI MELA VERDE, PANE TOSTATO, CHE
LASCIANO IL POSTO A NOTE DI PESCA E MENTA
PIPERITA**

**SAPORE:FIORI BIANCHI CON UN FINALE
LEGGERMENTE SPEZIATO E RETROGUSTO
MENTOLATO**

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI: APERITIVO, TARTINE AL
SALMONE, TARTARE DI PESCE CRUDO**

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°

ALLERGENI: SOLFITI