

Champagne

BLANC DE NOIRS - Pierre Brigandat



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	FRANCIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12 %
UVAGGIO:	Pinot Nero



Champagne dal perlage delicato, cremoso persistente e leggero, si presenta nel bicchiere di un bel color giallo paglierino con riflessi verdolini. A primo impatto, al naso, risulta fruttato e agrumato con profumi di limone, lime e con una mineralità calcarea. Con l'aerazione vira verso note di nocciola tostata, mandorla, coriandolo e crema di limone. Il finale è idrato e minerale. Al palato, la cremosità della frutta a polpa bianca e di agrumi domina. Il tutto è sostenuto da un'acidità grazie alle note di limone verde che prolungano la freschezza e la persistenza.

