

# BLANC DE BLANCS

Brut

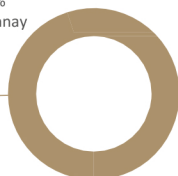
*Finura y elegancia*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| ENVEJECIMIENTO SOBRE LÍAS | 4 años<br><i>Promedio</i> |
| CONTENIDO ALCOHÓLICO      | 12 %                      |
| DOSAJE                    | 7 g/l<br><i>Brut</i>      |

100 %  
Chardonnay



## NOTAS DE CATA

 **COLOR**  
Amarillo pajizo brillante.  
Delicado cordón de burbujas finas.

 **NARIZ**  
Notas de flores blancas seguidas de cítricos y melocotón.

 **BOCA**  
Un equilibrio perfecto. Una mineralidad calcárea en el ataque. El paladar es agradablemente afrutado con una agradable frescura.



## MARIDAJES GASTRONÓMICOS

Un gran compañero para aperitivos y excelente con mariscos o pescado a la parrilla.

## PREMIO(S)

- 91/100 – James Suckling
- 16/20 – Jancis Robinson
- 91/100 – Andreas Larsson

## UN CHAMPÁN APRECIADO EN TODO EL MUNDO

Seleccionado por KLM para su carta de vinos en todos los vuelos internacionales..

## TAMAÑO BOTELLA(S) DISPONIBLE:



37,5 cl

75 cl

150 cl

300 cl



Disponible en  
caja de regalo