

CUVEE SELECTION

Brut

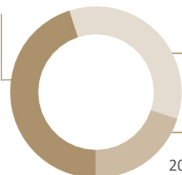
Carácter y sutileza



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ENVEJECIMIENTO SOBRE LÍAS	3 años
CONTENIDO ALCOHÓLICO	12 %
DOSAJE	8-10 g/l Brut

45 % Chardonnay
35 % Meunier
20 % Pinot Noir



NOTAS DE CATA



COLOR

Burbujas finas y abundantes, destellos de naranja.



NARIZ

Abierto y expresivo, desvela aromas de ciruela y fresa.



BOCA

Mucha frescura; ligereza y notas de fresa.



MARIDAJES GASTRONÓMICOS

El champagne perfecto como aperitivo.

Nuestra Selección también acompañará muy bien carnes blancas como aves..

UN CHAMPÁN APRECIADO EN TODO EL MUNDO

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

PREMIO(S)

Medalla de oro Sakura Award 2022 (Japón)
16,5/20 – Jancis Robinson

TAMAÑO BOTELLA(S) DISPONIBLE :

