



CHAMPAGNE RENALD

Père et Fils

Blanc de Blancs Premier Cru

Maison familiale ed indipendente situata a Trois-Puits, villaggio classificato Premier Cru nella scala dei cru della Champagne, a sud di Reims, nelle prime propaggini della Montagna di Reims.



AOC : Champagne Premier Cru

Terroir : Trois-Puits, Rilly la Montagne, Cormontreuil

Vitigni : 100 % Chardonnay

Dosaggio : Brut 6 gr/l

Invecchiamento : 5 anni

Degorgement : 6 mesi prima della commercializzazione

Formati disponibili: Bottiglia (75 cl), Magnum (150 cl)

Aspetto: Colore giallo con riflessi dorati e verdi.
Bellissima mousse al servizio, che si stabilizza in un fine cordone.

Profumo: Attacco fresco con note di limone e agrumi, seguito da sentori floreali, mentolati e di finocchio, arricchiti da una leggera sfumatura cremosa.

Gusto: Vivace e setoso, con una bella persistenza e note di agrumi e violetta.

Descrizione: Agrumi, limone, menta, burro fresco, sottobosco, vaniglia.

Stile del vino: Giovane/pienezza - Per tutti - Classico.

Abbinamenti gastronomici: Torta al limone meringata, Manzo bourguignon con prugne, Cucina thailandese.