



CHAMPAGNE RENALD

Père et Fils

Blanc de Noirs Grand Cru

Maison familiare 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 Grand Cru

Terroir : Verzy, village Grand Cru

Vitigni : 100 % Pinot Noir

Dosaggio : Brut 7 gr/l

Invecchiamento : 5 anni

Degorgement : 6 mesi prima della commercializzazione

Formati disponibili: Bottiglia (75 cl)

Terroir: Verzy

Aspetto: Colore giallo con riflessi ambrati. Mousse molto generosa al servizio, con bollicine fini e un cordone persistente.

Profumo: All'inizio emergono note di mela Granny Smith e pera, seguite da aromi di viennoiserie e spezie fresche come muschio, tabacco, chiodi di garofano e vaniglia.

Gusto: Note di frutta cotta, cotogna e kirsch. Vino profondo, lungo, diritto e ben strutturato, con un piacevole finale di zenzero.

Descrizione: Frutti neri, kirsch, spezie, tabacco, gourmand, cremoso, equilibrato, raffinato.

Stile del vino: Pienezza/maturità - Per tutti/gli appassionati - Classico.

Champagne con una forte identità data dal Pinot Noir, ricco di sfumature e sottigliezza. Personalità, fascino e precisione.

Abbinamenti gastronomici: Stinco di maiale grigliato con erbe provenzali. Crostata di amarene, Comté stagionato minimo 22 mesi.