



CHAMPAGNE RENALD

Père et Fils

Blanc de Noirs 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 : 50 % Pinot Meunier, 50 % Pinot Noir

Dosaggio : Brut 7 gr/l

Invecchiamento : 5 anni

Degorgement : 6 mesi prima della commercializzazione

Formati disponibili: Bottiglia (75 cl)

Aspetto: Colore giallo con riflessi ambrati intensi. Bollicine generose al servizio, con un leggero cordone persistente.

Profumo: Al primo impatto dominano aromi di frutti bianchi e meringa briochée. Poi si sviluppa una complessità raffinata con sentori di tabacco, violette e bergamotto. Un vino generoso, complesso ed elegante dal carattere esuberante.

Gusto: Ricco e goloso, con una rotondità avvolgente. Dopo una freschezza iniziale, emergono aromi di vaniglia e biscotto, accompagnati da frutti gialli come pesche e mango.

Descrizione: Diretto, leggero, raffinato, sobrio, frutti bianchi, seducente, facile, gourmand.

Stile del vino: Pienezza - Per tutti - Classico.

Vino accessibile, ben strutturato e incredibilmente seducente. Molto versatile, perfetto per cocktail eleganti e ambienti notturni.

Abbinamenti gastronomici: Pollame in salsa di panna . Frutta gialla, Pesche sciroppate. Salmone con salsa ai capperi e finocchio, Meringa agli agrumi.