



PAUL CHOLLET



Nome: “BLANC DE BLANCS”
Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune
Denominazione: AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% CHARDONNAY
Dosaggio: 5 g/l
Formati: 750 ml.

Coltura: terreno di tipo calcareo con sottosuolo limoso-argilloso, la filosofia produttiva è improntata su una viticoltura di tipo tradizionale. I vigneti sono ubicati nelle Côte de Beaune e Hautes Côtes.

In cantina: conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 16 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: il naso rivela un corredo aromatico in cui si riconoscono note di fiori bianchi e limone, mentre in bocca viene evidenziata una grande finezza ed il retrogusto risulta segnato da frutta a polpa gialla.

Abbinamenti: perfetto a tutto pasto, brilla in accompagnamento a piatti come salmone marinato, guacamole con gamberi, ostriche, formaggi di capra ed anche in combinazioni insolite tipo con meringhe al limone.

Servizio: 6-8 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)