



PAUL CHOLLET



Nome: “BLANC DE NOIRS”

Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune

Denominazione: AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

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: fermentazione alcolica a bassa temperatura, conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 16 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: il naso sprigiona note di frutti rossi come fragoline di bosco e ribes, ed al palato risulta una cuvée ben bilanciata, segnata da una bella freschezza, e dal retrogusto con frutti rossi.

Abbinamenti: ottimo con carni bianche tipo pollo o agnello e anche con carni rosse

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)