



---

## PAUL CHOLLET



Nome: CREMANT BLANC BRUT  
Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune  
Denominazione: AOC CREMANT DE BOURGOGNE  
Colore: BIANCO  
Vitigno: 70% PINOT NOIR, CHARDONNAY,ALIGOTE  
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 aromi fruttati complessi e discreti, mentre in bocca viene evidenziata una piacevole lunghezza accompagnata da equilibrio tra freschezza e piacevole morbidezza.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ottimo per accompagnare i momenti di festa, perfetto a tutto pasto, brilla in accompagnamento a piatti con frutti di mare, salumi, formaggi di latte vaccino a pasta molle ed anche in combinazioni insolite con tipo con creme a base di frutta.

Servizio: 6-8 °C