



---

## PAUL CHOLLET



Nome: CREMANT BLANC BRUT ZERO  
Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune  
Denominazione: AOC CREMANT DE BOURGOGNE  
Colore: BIANCO  
Vitigno: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay  
Dosaggio: 0 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 18 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: il naso rivela finezza ed eleganza con un corredo aromatico in cui si riconoscono aromi fruttati complessi conferiti dal Pinot Noir, associati a freschezza e nuance floreali apportate dallo Chardonnay. In bocca viene evidenziata una bella persistenza accompagnata da equilibrio tra freschezza e vivacità.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, e si accompagna molto bene anche a piatti di pesce, sushi e frutti di mare.

Servizio: 6-8 °C

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