



14

La freschezza della storia: Cuvée Sainte Germaine 2008 Brut De Barfontarc

Un vino che rappresenta la storia e la capacità di rinnovarsi della Maison De Barfontarc. 60% Pinot noir, 40% Chardonnay, è uno **champagne raffinato**, elegante, con sentori di pasticceria viennese, mela cotogna, frutta secca. Ha un attacco fresco, potente, rotondo, da abbinare con ricette a base di foie gras e con petto di anatra. **Prezzo: 45 euro.**



15

L'eleganza dello Chardonnay: Cuvée Gregory Michel Mailliard

La Maison Michel Mailliard si trova a Vertus, nel cuore della Cote des Blancs. 95% Chardonnay e 5% Pinot Noir, Cuvée Gregory ha un colore giallo paglierino, un bouquet di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e sentori di pasticceria. Champagne versatile, fresco e cremoso, è perfetto come aperitivo e a tutto pasto.

Prezzo: 40 euro.