PAUL CHOLLET

Nome: "ŒIL DE PERDRIX"
Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune
Denominazione: AOC CREMANT DE BOURGOGNE
Colore: ROSA SALMONE PALLIDO
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 Baune e Hautes Côtes.

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

Caratteristiche: di una effervescenza fine e delicata e dal colore lievemente rosa salmone, questo crémant di Borgogna Brut Oeil de Perdrix si presenta al naso con aromi di piccoli frutti rossi, e una piacevolissima persistenza, equilibrato, leggero e fresco. Gli aromi sottili e fruttati del Pinot Nero sorprendono con gioia le papille gustative.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo che come compagno a tutto pasto, azzardando anche dei dessert a base di frutta. Da scoprire con gli amici.

Servizio: 6-8 °C