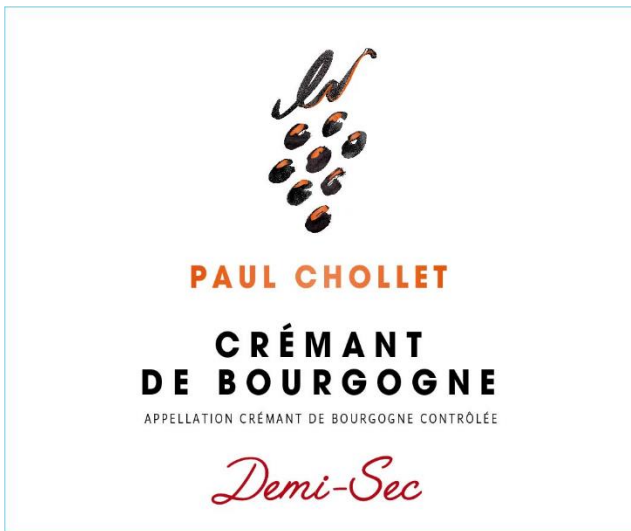




---

## PAUL CHOLLET



Nome: "CREMANT DEMI-SEC"

Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune

Denominazione: AOC CREMANT DE BOURGOGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 70% PINOT NOIR, CHARDONNAY, ALIGOTE

Dosaggio: 15 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: si fa apprezzare molto bene sia come aperitivo che in abbinamento a un dessert.

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