



CHAMPAGNE THIENOT BRUT VINTAGE



IL BRUT MILLESIME' RAPPRESENTA L'ESPRESSIONE UNICA DI UN'ANNATA PRESTIGIOSA. FRUTTO DI UN' ELABORAZIONE LENTA ED APPASSIONATA, DEDICATA A MOMENTI D'ECCEZIONE. OFFRE LA RICCHEZZA DI UN EQUILIBRIO SUPERBO TRA LO CHARDONNAY ED IL PINOT NERO. I SUOI AROMI DI VIENNOISERIE, SI SVILUPPANO SU PIACEVOLI NOTE DI CIOCCOLATA. SVELA AL PALATO UN INTRECCIO PIENO ED UNA GRANDE VITALITA' ABBINATI AD AROMI DELICATI DI COMPOSTA DI FRUTTA. DIMOSTRAZIONE DI UNA PERFETTA MAESTRIA, LO CHAMPAGNE BRUT MILLESIMATO, ESPRIME IL VIRTUOSISMO DELLA DITTA THIENOT.

Origine/Composizione:

50% di chardonnay (Avize, Mesnil-sur-Oger, Grauves, Vertus)

50 % di pinot nero (Ay, Rilly, Hautvillers)

Colore: un bell'oro dorato.

Degustazione:

Il naso presenta una grande finezza con aromi di frutta macerata come la prugna mirabella. Il sapore è ampio e svela note di frutta secca.

Un'ottima persistenza al palato.

Abbinamento:

Come aperitivo e per accompagnare del pesce o dell'astice.