



## CHAMPAGNE THIENOT BRUT



CON UN'UNIONE PERFETTA TRA I TRE VITIGNI CHAMPENOIS, CHARDONNAY, PINOT NOIR E PINOT MEUNIER, LO CHAMPAGNE BRUT THIENOT RAPPRESENTA L'ARMONIA. ARMONIA TRA LA ROTONDITA' E L'ELEGANZA, ARMONIA DELLA FRESCHEZZA PRIMAVERILE. IL COLORE DORATO, UNA SPUMA CREMOSA, UN NASO POTENTE E PERSISTENTE AL PALATO DOVE SI SUSSEGUONO GLI AROMI DELLA FRUTTA, FANNO DI QUESTO CHAMPAGNE, UNO CHAMPAGNE DI NICCHIA, DA GUSTARSI CON TUTTO IL RISPETTO DOVUTO AD UN GRANDE VINO.

QUESTO CHAMPAGNE BRUT RAPPRESENTA DEGNAMENTE LO STILE THIENOT, CONTIUGANDO A MERAVIGLIA QUALITA' ED ECCELLENZA.

Origine/Composizione:

- 25 % di chardonnay (Avize, Mesnil sur Oger)
- 35 % di pinot nero (Ay, Rilly, Hautvillers)
- 20 % di pinot meunier (Cumières, Damery)
- 20 % di vins de réserve

Colore: giallo paglierino dai riflessi dorati

Degustazione :

Naso potente con note di confettura di frutta dai molti semi, di mela e di cotogna.

Rotondità e persistenza in bocca, sequenza di aromi di frutta fresca, quali mela e pera.

Effervescenza persistente con una spuma cremosa.

Abbinamento : Per un aperitivo o a fine pasto.