

CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD ET FILS

Propriétaire / Récoltant



CHAMPAGNE CUVÉE B.50

Uvaggio :50% Pinot <nero e 50% Chardonnay.

Note di degustazione : colore oro tenue.

All' olfatto è maturo e ricco con aromi di vaniglia e tostato.

Dopo essersi ossigenato si avvertono note di fiori d' arancio mixati a cocco.

Inizialmente rotondo e morbido con una buona persistenza.

Si scoprono poi sentori di frutti come pera e mela cotogna. Il finale è strutturato e persistente con aromi delicati di menta.

Uno Champagne per conoscitori, per aperitivo o d' accompagnamento ad un piatto di carni bianche in salsa.