



Francia

## Champagne Cuveé Reserve Brut Grand Cru Champagne AOC

La complessità, la piacevolezza, la voglia che la bottiglia non finisca mai: questo il biglietto da visita della maison Vesselle.

La qualità delle uve e il talento in cantina sono evidenti, la sobrietà ed eleganza dell'etichetta sono tipiche di chi ha la sicurezza e consapevolezza di un prodotto superiore che esce sul mercato solo dopo un lungo invecchiamento e a giusta maturazione.

Al naso si ritrovano albicocca, lampone, il pepe, il gesso del terroir. Una bocca fresca, fruttata, molto lunga e di razza. La temperatura di servizio e la solita degli champagne, 6-8 gradi che poi aumentano nel bicchiere, anche se uno o due gradi in più consentono di leggere meglio la meravigliosa complessità di questo champagne raffinato.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne – Ardenne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Metodo: Classico o Champenoise

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox.

Nessuna fermentazione malolattica.

Dosaggio zuccheri: 4g/litro

Colore: Bel colore dorato con riflessi giallo paglierino

Gusto: Riuscito connubio tra freschezza e compiuta espressione aromatica.

Profumo: Espressivo che unisce frutti rossi, albicocca, caprifoglio e pepe grigio.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6-8°C

Abbinamenti: Bocconcini da aperitivo, braciola di vitello e funghi

