



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT



Francia

'Les Jardins du Mesnil' Champagne Champagne AOC



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Lo champagne Brut nature Les Jardins du Mesnil di André Robert è un Blanc de Blancs prodotto da uve chardonnay provenienti dai vigneti a classificazione Grand Cru di Le Mesnil sur Oger, all'interno della Cote des Blancs. Uno champagne Blanc de Blancs molto espressivo e minerale: profumi di frutti bianchi e lievemente agrumati al naso con note leggermente speziate; in bocca è dritto, preciso e puro. Adatto ad accompagnare perfettamente ogni tipo di aperitivo o in alternativa anche a tutto pasto con una cena a base di pesce.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne (Francia)

Anno di fondazione: 1962

Denominazione: Champagne AOC

Filosofia produttiva: Biologici

Affinamento: sui lieviti per 48 mesi

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Chardonnay 100%

Metodo: Classico o Champenoise

Ettari vitati: 14

Produzione annua: 100.000 bottiglie

Enologo: Bertrand Robert

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 4-6 °C

Longevità: Questo vino è perfetto per essere degustato ora, con grande soddisfazione.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Carni bianche, Frittura di pesce, Pesce-crostacei al vapore, Finger Food, Pesce crudo, Crostacei

