



Brut Régence



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Chardonnay
20% Pinot Noir

Zona di Produzione
Aÿ, Champagne

Dosaggio
8 g/l



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
Da 36 a 48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce, salmone affumicato e capesante saltate in padella



Note sensoriali



Giallo dorato chiaro, con una veste elegante, illuminata da un generoso filo di bollicine fini



Sentori fini e delicati di fiori bianchi (acacia). Bella freschezza e grande finezza



Sboccia con aromi leggermente tostati e di pesca bianca. Equilibrato e senza pesantezza o dolcezza eccessiva