



Brut Régence



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

Zona di Produzione
Aÿ, Champagne

Dosaggio
6 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



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



Note sensoriali



Colore chiaro, dorato e con una veste elegante, illuminata da un generoso filo di bollicine fini e danzanti



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



Aromi leggermente tostati di pesca bianca. Uno champagne equilibrato, senza pesantezza o dolcezza eccessiva. Note morbide illuminate da bollicine fini e setose