



## 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