

Prestige

AOC

Diebolt-Vallois

Lo Champagne Brut Blanc de Blancs Prestige Aoc della maison Diebolt-Vallois è ottenuto esclusivamente da uve di altissima qualità. Quest'ultime provengono infatti dai 3 Gran Cru Cramant, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger. Rappresenta perfettamente il valore della Maison.

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Blanc de Blancs

Denominazione AOC

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino, perlage molto fine e persistente

Gusto In bocca è aggraziato e vigoroso allo stesso tempo, seducendo il palato con i suoi aromi perfettamente costruiti, cremosi e minerali. Conclude poi con un finale puro e pressoché infinito

Profumo Naso eccezionalmente fine e raffinato, con sentori fruttati, di lievito e speziati, intensi ma eleganti

Abbinamenti Secondi piatti di crostacei, secondi piatti di frutti di mare, primi con aragosta allo champagne

Temperatura di servizio 10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Vinificazione Fermentazione in tini a temperatura controllata. si tratta di una miscela di tre vini invecchiati in botti di rovere