

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