

Reliance Nature Brut

Champagne AOC

Frank Pascal

Quella del Reliance Nature Brut Aoc Frank Pascal è l'incredibile storia di uno Champagne nato da un errore di manipolazione avvenuto nel 2006 quando Franck Pascal mescolò l'annata 2006 con il vino di riserva. La miscela è stata a dir poco magica creando uno champagne in grado di unire morbidezza e rotondità.

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Blanc de Blancs

Disciplinare Champagne

Denominazione AOC

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Localizzazione Baslieux sous Chatillon

Certificazione Biodinamico

Vitigno Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay

Specificazione Brut

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Evolve tra calce , frutta bianca , limone, pompelmo e gesso bianco. Finale lungo croccante e rotondo

Profumo Denso e minerale con sfumature di gesso e frutta bianca

Abbinamenti Formaggi stagionati, antipasti di pesce in salsa, antipasti di crostacei, primi con cucina orientale sushi e sashimi

Temperatura di servizio 9° - 11°C

DATI DI PRODUZIONE

Affinamento 36 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement