

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 |
|--------------------|---|