

CHAMPAGNE GASMAR



Un, deux, trois...

extra
brut

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Al naso esprime note di pepe e menta, con sfumature lievemente grigliate. Al palato la prima percezione è di grande freschezza, con sentori di frutta e note predominanti di albicocca e pesca, infine il gusto lascia spazio ai toni agrumati del limone.

È un extra brut con un dosaggio di 3 g/L. Da provare accompagnato a carne bianca come il pollo arrosto, verdure estive o anche per un aperitivo con gli amici.

Chardonnay : 30 %
Pinot Noir : 30 %
Meunier : 40 %
Vino della riserva : 25 %