

# CHAMPAGNE GASMAR



*blanc  
de  
blancs*

BRUT

## COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Questo Champagne 100% Chardonnay ha un perlage intenso e gradevole, di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Al naso ricorda delicatamente la frutta bianca, con una nota finale piacevole. La prima impressione al palato è minerale, poi il vino si apre rivelando un sapore fine e suadente. È un vino equilibrato ed elegante. L'ideale per un aperitivo tra amici a bordo piscina. Durante un pasto si abbina al meglio con un antipasto di frutti di mare, crostacei, ostriche, aragoste e granchi, ma anche con un secondo piatto di pesce.

Chardonnay : 100 %  
Pinot Noir : 0 %  
Meunier : 0 %  
Vino della riserva : 15 %