

CHAMPAGNE GASMAR



*millesime
2016*

BRUT

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Il perlage di questo vino è delicato, al naso si avvertono chiaramente gli aromi degli agrumi. Al palato presenta una piacevole mineralità, che emerge rapidamente attraverso i sapori di pasticceria da forno, conferendogli morbidezza. Questa cuvée è composta da tre diversi uvaggi in parti uguali, che conferiscono un perfetto equilibrio, il sentore agrumato del limone regala una freschezza persistente.

È da apprezzare con primi piatti a base di salmone fresco o avocado.

Chardonnay : 33.3 %
Pinot Noir : 33.3 %
Meunier : 33.3 %
Vino della riserva : 0 %