

# CHAMPAGNE GASMAR



*précieuse*

BRUT

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE  
Il perlage in questo Champagne è delicato, con un bel colore dorato.

Al naso trasmette note di frutta rossa e gialla. Poi si apre con aromi di brioche.

Questo Champagne è ben strutturato e si rivela con un ampio spettro al palato; c'è un preciso equilibrio tra forza e delicatezza. È un vino da abbinare a pasti a base di carni bianche, peperoni e agrumi, fritti o alla piastra.

Chardonnay : 50 %  
Pinot Noir : 50 %  
Meunier : 0 %  
Vino della riserva : 30 %