

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Cuvée Jean Louis Brut-Blanc de Blancs

Charles de Fère



CLASSIFICAZIONE

Spumante

REGIONE

Nuits-Saint-Georges

VITIGNO

Airen, Ugni Blanc,
Chardonnay, a seconda delle
Caratteristiche dell'annata.

VINIFICAZIONE

Fermentazione naturale in vasche a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Tre mesi di affinamento, con frequenti batonnage.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color oro paglierino con bollicine fini, al naso presenta un aroma fruttato che ricorda i frutti a polpa bianca. Al palato è piacevole e delicato grazie ad un dosaggio bilanciato. Ottimo con pesce, frutti di mare e carne bianca.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl e da 150 Cl.