

P.S
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Crémant de Bordeaux Brut

Barton & Guestier

CLASSIFICAZIONE	Appellation Crémant de Bordeaux Contrôlée
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Entre Deux Mers e zona est della Gironde
VITIGNO	60% Cabernet Franc, 40% Sèmillon
VENDEMMIA	Manuale, accurata selezione.

VINIFICAZIONE

Macerazione prima della fermentazione, fermentazione alcolica a bassa temperatura (18°C).

AFFINAMENTO

Seconda fermentazione in bottiglia con 9 mesi di affinamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Spumante con una bella tinta color giallo chiaro e brillanti riflessi, bollicine fini con un perlage delicato ma persistente. Al naso sprigiona profumi di frutti a polpa bianca e agrumi, accompagnati da note di brioche e vaniglia. Al palato è forte, con un bell'equilibrio che incontra freschezza e morbidezza. Il finale lungo ed elegante è ottenuto grazie all'accurato affinamento e un liquore unico, che firmano il know how di Barton & Guestier.

Ottimo come aperitivo e con dessert a base di frutta o cioccolato.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.