



MAISON BURTIN

CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

Champagne

Blanc de Blancs

La cuvée Blanc de Blancs è elaborata a partire da un solo vitigno, lo Chardonnay, e da un'unica grande annata. Il suo stile risolutamente etereo, minerale ed elegante è una bella espressione dei territori gessosi che caratterizzano la zona della Champagne.

UVE	100% Chardonnay
ORIGINE	Champagne
INVECCHIAMENTO	Più di 4 anni
ANNATA	2017
DATI ANALITICI	Alcol 12,5% Contiene Solfiti

DEGUSTAZIONE

Vista: giallo dorato, bollicine fini e delicate.
Olfatto: fiori bianchi, agrumi, dolce de leche.

Gusto: agrumi, mela cotogna, biscotto alla mandorla.

ABBINAMENTI

Abbinamento perfetto per il filetto di San Pietro arrosto al timo e limone e per il sashimi di orata.



LE TENUTE
LEONE ALATO

