



MAISON BURTIN

CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

Champagne

Brut

Questa cuvée, prodotta da una base di uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier viene assemblata a vini riserva prodotti col metodo Solera. Prosegue il suo affinamento per un minimo di 3 anni. Il risultato è uno champagne fresco, fruttato, elegante e generoso.

UVE	39% Meunier, 37% Chardonnay, 24% Pinot Nero
ORIGINE	Champagne
INVECCHIAMENTO	Minimo 3 anni
ANNATA	2018
DATI ANALITICI	Alcol 12.5% Contiene Solfiti

DEGUSTAZIONE

Vista: giallo brillante, bollicine fini e persistenti.

Olfatto: fiori bianchi, pesca, albicocca, pera williams, agrumi.

Gusto: frutta a guscio, miele.

ABBINAMENTI

Estremamente versatile, ideale per celebrare ogni occasione, una cuvée che valorizza particolarmente i primi piatti di pesce.

PREMI E RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING.COM 90



LE TENUTE
LEONE ALATO

