



Champagne Pinot Noir

Grands Cépages



VARIETAL: 100% Pinot Noir

CATA:

Tiene un color dorado con un “cordón” fino y persistente de burbujas. Oliéndolo, se pueden descubrir aromas de frutas (ciruelas cocidas), melocotón, albaricoque y aromas florales. Posee una gran riqueza de sabores y aromas y un equilibrio magnífico, adornado con un olor de limón y al final con una nota de humo.

ACOMPAÑAMIENTO:

Este Champán elegante, bien equilibrado se toma tan bien con un pastel como con un pato preparado con albaricoque. Es lo ideal para los amantes de las comidas con Champán.

LOGISTICA:

Botella : 750ml

Carton: 9 botellas

Palette 120x80 :45 cartones x 9 botellas= 405 botellas