

Champagne Brut Grand Cru "Réserve" - Paul Bara



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Francia
- Vitigno: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
- Fermentazione: Si svolge in serbatoi in acciaio. I vins clairs riposano alcuni mesi prima della creazione della cuvée finale e la seconda fermentazione si svolge in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, con una sosta sui lieviti di almeno 24 mesi.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con sfumature dorate e fine perlage
- Profumo: Elegante e fruttato, di frutta bianca, canditi, scorza di agrumi, miele e spezie delicate
- Gusto: Molto fresco, fruttato, espressivo, sapido ed equilibrato.