



## Champagne Brut Nature Reserve Michel Furdyna

<b>Vitigni:</b>	Pinot Nero 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12.5%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Côte des Bar
<b>Tipologia:</b>	Champagne AOC
<b>Nome vino:</b>	Champagne
<b>Denominazione:</b>	AOC
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero

Altro Blanc de Noir, prodotto tuttavia a zero dosaggio finale. Sa di pesca e mela verde, fiori selvatici e salsedine, e offre un sorso fresco e asprigno, puntellato dalla vivacità dell'effervescenza. Protocollo di vinificazione identico a quello del Reserve Brut Blanc de Noir (vedi), ma abbinamenti gastronomici più propriamente limitati alla cucina di mare, e in particolare ad antipasti e secondi a base di crostacei e molluschi.