



Champagne Brut Cuvee Réserve Paul Berthelot

Vitigni:	Pinot Noir 40% - Pinot Meunier 40% - Chardonnay 20%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Montagne de Reims, Vallée de la Marne
Tipologia:	Champagne
Nome vino:	Champagne
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Pinot Meunier

Abbiamo deciso di proporvi un altro Champagne della gamma di Paul Berthelot per i suoi caratteri di complessità e versatilità grazie al suo blend di vitigni. Qui la maison mette insieme il chiaroscuro del Pinot Noir, il frutto del Pinot Meunier e la tensione dello Chardonnay, con l'intento di offrire uno Champagne Réserve che sia dotato di carattere e giusta ampiezza aromatica e gustativa e al tempo stesso che si offra agile ed estroverso per accontentare più di un palato. Quindi intenso all'olfatto con sentori anche controversi: fiori di campo e fiori carnosi, frutta gialla fresca e in confettura, freschezze di erbe aromatiche e dolcezze di miele d'acacia. Un contrappunto continuo che vive anche al sorso, setoso e di buon corpo, che chiude con una lunga persistenza dei rimandi aromatici che si erano già ampiamente mostrati al gusto. Gourmande: servito molto fresco può sostenere un brunch o un aperitivo "rinforzato".