

# Prestige

AOC

Diebolt-Vallois

---



Lo Champagne Brut Blanc de Blancs Prestige Aoc della maison Diebolt-Vallois è ottenuto esclusivamente da uve di altissima qualità. Quest'ultime provengono infatti dai 3 Gran Cru Cramant, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger. Rappresenta perfettamente il valore della Maison.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Blancs
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino, perlage molto fine e persistente
<b>Gusto</b>	In bocca è aggraziato e vigoroso allo stesso tempo, seducendo il palato con i suoi aromi perfettamente costruiti, cremosi e minerali. Conclude poi con un finale puro e pressoché infinito
<b>Profumo</b>	Naso eccezionalmente fine e raffinato, con sentori fruttati, di lievito e speziati, intensi ma eleganti
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di crostacei, secondi piatti di frutti di mare, primi con aragosta allo champagne
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in tini a temperatura controllata. si tratta di una miscela di tre vini invecchiati in botti di rovere