



Reliance Nature Brut

Champagne AOC

Frank Pascal

Quella del Reliance Nature Brut Aoc Frank Pascal è l'incredibile storia di uno Champagne nato da un errore di manipolazione avvenuto nel 2006 quando Franck Pascal mescolò l'annata 2006 con il vino di riserva. La miscela è stata a dir poco magica creando uno champagne in grado di unire morbidezza e rotondità.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Disciplinare	Champagne
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Localizzazione	Baslieux sous Chatillon
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay
Specificazione	Brut
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Evolve tra calce, frutta bianca, limone, pompelmo e gesso bianco. Finale lungo croccante e rotondo
Profumo	Denso e minerale con sfumature di gesso e frutta bianca
Abbinamenti	Formaggi stagionati, antipasti di pesce in salsa, antipasti di crostacei, primi con cucina orientale sushi e sashimi
Temperatura di servizio	9° - 11°C

DATI DI PRODUZIONE

Affinamento	36 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgeement
--------------------	--