Domaine Pont Major
“Blanquette de Limoux”

Magnifico metodo classico francese dalla zona di Limoux.

90% Mauzac, 5% Chenin Blanc, 5% Chardonnay

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Al naso si presenta con aromi di frutta, pesca e pompelmo rosa.

Al palato è rotondo e fruttato, molto equilibrato; il finale è lungo e di buona persistenza aromatica.

Temperatura di servizio consigliata 8/10 °C