



Emerik Brut Champagne Blanc de Blancs

Eccellente Champagne color giallo paglierino.

Al naso è fresco ed elegante con un bel mix di note fruttate.

Al palato si presenta fresco, delicato, molto fine, persistente.

Servizio ideale a 10°C

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

PROVENIENZA:

ABBINAMENTI: Vino ideale da brindisi, ottimi abbinamenti con piatti dal sapore delicato, crostacei, pesce crudo.

PRODUTTORE: Lucien Lemaire

CAPACITÀ: 0,75 L

GRADAZIONE: 12,5 %

