

CHAMPAGNE  
*Aspasie*



## BLANC DE BLANCS

Equilibrato e complesso, è uno champagne dai profumi di nocciole e fiori bianchi, accompagnati da una nota minerale. Le sue bollicine fini e squisite si sposano perfettamente con capesante e pesce.

### Composizione

Assemblaggio di un unico cru con vini di riserva la cui percentuale varia a seconda dell'annata.

### Varietà vitigni

Chardonnay 100%

### Invecchiamento

Almeno 44 mesi per sviluppare i migliori aromi.

### Dosaggio

6 gr.

### Certificazione:

Prodotti vegani: EVE VEGAN

### Degustazione

- **Occhio:** aspetto luminoso e fluido, di colore giallo-verde pallido intenso, con riflessi giallo brillante.
- **Naso:** puro, fresco e di ispirazione marina, con note di calcare iodato, fiori di acacia e limone.
- **Palato:** il palato è franco e fresco e sviluppa un'acidità di limone.

### Abbinamento cibo e champagne

È uno champagne dalle virtù aperitive, la cui firma marina si orienta verso piatti preferibilmente iodati: salmone crudo e gocce di olio d'oliva allo yuzu, oppure asparagi verdi e code di gambero, sottaceti di verdure.