

CHAMPAGNE  
*Aspasie*



## BRUT RÉSERVE

---

Uno champagne potente ed equilibrato che conserva molta freschezza e note floreali al palato.

### Composizione

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

### Varietà vitigni

Chardonnay 40%

Pinot Noir 30%

Meunier 30%

### Invecchiamento

Almeno 60 mesi per sviluppare i migliori aromi.

### Dosaggio

6 gr.

### Certificazione:

Prodotti vegani: EVE VEGAN

### Degustazione

\* **Occhio:** colore giallo dorato chiaro e luminoso, con riflessi giallo limone. Le bollicine sono pulite e vivaci.

\* **Naso:** fiorito con note di biancospino, fiori d'acacia e d'arancio.

\* **Palato:** morbido e fresco, orchestrato da una mineralità che gli conferisce delicatezza e salinità iodica.

### Abbinamento cibo e champagne

Uno champagne che offre un notevole bouquet di fiori bianchi per iniziare un aperitivo, un pasto o qualsiasi altro evento di piacere condiviso.

Si accompagna perfettamente a piatti di pesce, a carni di maiale, a verdure di stagione o a un formaggio.