



## Champagne Brut Cuvee Blason d'Or Grand Cru Paul Berthelot

Vitigni:	Chardonnay 50% - Pinot Noir 50%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Champagne - Comune di Ay
Tipologia:	Champagne Grand Cru
Nome vino:	Champagne Grand Cru
Denominazione:	Grand Cru
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Chardonnay

Splendido prodotto d'ingresso da uve di Pinot Nero e Chardonnay in parti uguali interamente provenienti da un'unica vigna divisa in due parcelle, nel prestigioso comune Grand Cru di Ay. Tre anni di presa di spuma hanno qui edificato, partendo da una materia prima di gran livello, uno Champagne molto versatile e profumato, adatto all'aperitivo così come ad un intero pasto "di mare". Le sue bellissime note di frutta bianca, salsedine, fiori, spezie delicatissime, ed il medio peso al sorso, lo rendono un classico Champagne della Vallée de la Marne, dal carattere forte e incisivo, ma con una grazia naturale, una gradualità che a tavola sarà preziosa alleata. Dosaggio a 7 grammi; in questa sboccatura, pur non rivendicato, c'è un solo millesimo presente, il 2010.