



Champagne Brut Cuvée Prestige Bergeronneau Marion

Vitigni:	Pinot Meunier 50% - Pinot Noir 50%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Reims - Comune di Ville dommange
Tipologia:	Champagne Premier Cru
Nome vino:	Champagne Premier Cru
Denominazione:	AOC 1er Cru
Vitigno:	Pinot Meunier
Vitigno:	Pinot Nero

Champagne consistente ed espressivo che conferma la vocazione del territorio alla produzione di vini davvero per qualsiasi piatto. Questo infatti è uno Champagne molto duttile ma semplicemente perfetto per i secondi piatti di carni bianche, anche arricchiti da elementi "terrosi" come funghi e tartufi. Ha colore sostenuto di un oro acceso con bagliori rosa ed elargisce un gran profumo di susina, mimosa, ginger, nocciola e persino qualche virgola di tabacco e spezie. In bocca è pieno, potente, chiaroscurato, ampio sin dall'ingresso, con "bolla" fine e vibrante, perfettamente bilanciato nel rapporto tra morbidezza e acidità e capace di chiusura lunga e saporita, su ritorni speziati che negli anni lasceranno il posto ad una mineralità già ora evidente ed incisiva.