



Premier Regard Brut A.O.C. Champagne

Variedades

40% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

Tipo de vino

Champagne Brut con 30 meses de Crianza en botella.

Parámetros Analíticos

Azúcar: 8,5 gr/l

Elaboración

Elaborado con las tres variedades típicas de la zona champagne, Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier y con una crianza en botella de 30 meses lo que le permite salir al mercado con una gran madurez.

Nota de cata

Color: Amarillo pajoso claro con ribetes dorados.

Nariz: Nariz delicada con aromas a levadura, cítricos, flores blancas y pimienta verde.

Boca: Fresco y largo en boca con un toque amargo en final de boca.