

ARMAND DE BRIGNAC

A.O.C. Champagne

El Armand de Brignac Blanc de Blancs revela mucho sobre el terruño único de Champagne. El cuvée 100% Chardonnay se elabora con uva procedente tanto del territorio tradicional Chardonnay como de la Côte des Blancs, y casi la mitad de la mezcla de Chardonnay proviene de la montaña de Reims. El Blanc de Blancs resultante es de una acidez intensa y delicado, elegantemente equilibrado con flexibilidad y redondez.



ARMAND DE BRIGNAC BRUT BLANC DE BLANCS

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Armand de Brignac Brut Blanc de Blancs es un champagne que se prensa a partir de una selección exclusiva de Chardonnay blanco, de las famosas villas de Gran Cru, como Cramant, Aviza y Oger.

Resultado de la inflexible insistencia de la perfección entre uva y añada, Blanc de Blancs está en lo más alto de su estilo, calificado como uno de los champanes más destacados y jamás creados, así como uno de los más raros. Blanc de Blancs no supone más del 5% de la producción anual de Armand de Brignac.

Viene protegida en un cofre lacado en negro, también decorado con el símbolo propio de la marca en plata.

NOTAS DE CATA

A los primeros aromas de repostería horneada con algo de mantequilla le siguen notas de pera, avellana y un toque de pan de jengibre. En el paladar percibimos sabores de frutas exóticas, como la guayaba, la grosella espinosa y el melocotón, complementados con notas especiadas dulces de canela y vainilla. Final en boca fresco y mineral.

MARIDAJE:

Marida fantásticamente con carpaccio de mariscos o vieiras, sashimi, lubina a la plancha o un queso suave...

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com