

ARMAND DE BRIGNAC

A.O.C. Champagne

El primer lanzamiento de Armand de Brignac, el Brut Gold sigue siendo el cuvée más emblemático de la gama. Rico en las tradiciones del viejo mundo del ensamblaje de champán, es un trío de añadas de algunos de los terruños más aclamados de la región, lo que da como resultado un cuvée de prestigio que expresa un carácter vibrante de fruta fresca con capas de complejidad.



ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIETADES

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

ELABORACIÓN

Elaboración siguiendo el método tradicional con la segunda fermentación en botella. Se emplean tres añadas diferentes para crear este vino.

Embotellado: Todas las botellas de Armand de Brignac están recubiertas de metal y acabadas con la aplicación a mano de las etiquetas de peltre francés. Una persona tan solo puede completar 20 botellas por hora y, por eso mismo, no hay dos iguales.

NOTAS DE CATA

A los aromas de melocotón, albaricoque y frutos rojos les siguen cítricos cristalizados, flor de azahar y toques de brioche. En el paladar es rico en cerezas, frutas exóticas y con un toque a limón, vainilla y miel. En boca es suave y cremoso, con un toque a tostado, procedente de la dosificación única de Armand de Brignac que se deja madurar durante un año en barricas de roble francés.

MARIDAJE:

Ideal como aperitivo. También marida a la perfección con vieiras braseadas, codorniz asada y pescado fresco de agua dulce.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com