

Blanc de Blancs

Elaboración de la Cuvée

Prensado y vinificación de uvas 100 % chardonnay procedentes de los mejores pagos de Champagne.

Assemblage

75% de vinos del año
25% de vinos de reserva

Crianza de 36 meses en bodega.

Degüelle y Dosificación de 8 g/L realizados en torno a 3 a 6 meses antes de su expedición.

Notas de Cata

De bella capa color oro con reflejos verdes.

De nariz marcada y bien definida, tan elegante como distinguida, con aromas a agrios, a flores blancas y a vainilla.

En boca, amplio y generoso.

Consejos para su degustación:

Servir « frappé » entre 8 et 12°C

En el aperitivo acompaña canapés de salmón ahumado y caviar.

Marida muy bien con salmón marinado, rodaballo, sushi, marisco, con ensalada de bogavante, carpaccio de langostinos...

! Sublime revelación del Chardonnay... !



Champagne Georges LACOMBE-ESPAÑA
DIRECT BODEGA

www.directbodega.com - info@directbodega.com

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN

