



Magie Blanche Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

Variedades

100% Chardonnay

Tipo de vino

Champagne Brut con 36 meses de Crianza en botella.

Parámetros Analíticos

Azúcar: 8,5 gr/l

Elaboración

Elaborado con 100% Chardonnay y con una crianza en botella de 36 meses lo que le permite salir al mercado con una gran madurez.

Nota de cata

Color: Amarillo pálido y con reflejos plateados.

Nariz: Expresivo e intenso aroma a levadura, galletas de mantequilla, finas especias y hierba fresca.

Boca: Ataque franco y directo al paladar con una agradable acidez refrescante y una sólida estructura. Final de boca muy largo y con notas gustativas persistentes.