



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 g/l

Elaboración
Elaborado únicamente con Chardonnay y con 36 meses de crianza en botella, lo que le permite alcanzar gran madurez antes de salir al mercado.

Nota de cata
Color: Amarillo pálido con reflejos plateados.
Nariz: Expresivo e intenso, con aromas a levadura, galletas de mantequilla, finas especias y hierba fresca.
Boca: Ataque franco y directo al paladar, con acidez refrescante, sólida estructura y un final largo con notas gustativas persistentes.

Maridaje
Ideal como aperitivo, con pescados grasos, mariscos, crustáceos o platos delicados con salsas cremosas.