



## Premier Regard Brut A.O.C. Champagne

### Variedades

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

### Tipo de vino

Champagne Brut con 30 meses de crianza en botella.

### Parámetros analíticos

Azúcar: 8,5 g/l

### Elaboración

Elaborado con las tres variedades clásicas de Champagne –Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier– y con 30 meses de crianza en botella, lo que le permite alcanzar una gran madurez antes de su salida al mercado.

### Nota de cata

Color: Amarillo pajizo claro con ribetes dorados.

Nariz: Delicada, con aromas a levadura, cítricos, flores blancas y un toque de pimienta verde.

Boca: Fresco y largo, con un final ligeramente amargo que aporta carácter y elegancia.

### Maridaje

Perfecto como aperitivo, con pescados y mariscos, ensaladas sofisticadas o platos ligeros de ave.

## Premios

- «9th Challenge» – Medalla de Plata