

Blanc Garitan

Brut

Zona di produzione: Ambonnay

Assemblaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale



Vinificazione

- Affinamento: 46 mesi sui lieviti



Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Note eleganti di fiori bianchi e agrumi
 - Sentori di frutta secca e pasticceria
- Esame Gustativo
 - Struttura cremosa e avvolgente
 - Equilibrio perfetto tra freschezza e morbidezza
 - Finale lungo e delicato



Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con frutti di mare, ostriche, carpacci di pesce e piatti raffinati a base di crostacei



Temperatura di Servizio

- 8° – 9°C

