



BENOÎT GAULLET · CHAMPAGNE

Cuvée Origine Brut

Brut di assemblaggio dal naso fine ed espressivo, fruttato e briochato.

ZONA DI PRODUZIONE	Meurville, Côte des Bar (Aube)
VITIGNO	Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
TIRAGGIO	2021
DOSAGGIO	Brut, 6 g/l

ESAME OLFATTIVO

- Naso molto espressivo, fruttato e briochato

ESAME GUSTATIVO

- Assemblaggio ben strutturato
- Finale fruttato sorprendentemente delicato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Carni rosse e selvaggina
- Dessert ai frutti rossi

ALTRE CARATTERISTICHE

- Colore giallo paglierino dorato e brillante, bollicine fini e spuma discreta
- Alcol 12% vol.
- Formati: mezza bottiglia 37,5 cl, bottiglia 75 cl, magnum 150 cl