



BENOÎT GAULLET · CHAMPAGNE

Cuvée Soléra Brut Nature

Senza dosaggio, fine e fruttato: tutta la purezza della natura, perfetto con i piatti di mare.

ZONA DI PRODUZIONE	Meurville, Côte des Bar (Aube)
VITIGNO	Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
TIRAGGIO	2021
DOSAGGIO	Brut Nature, 0 g/l

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio di vini in soléra delle annate dal 2018 al 2023
- Senza dosaggio

ESAME OLFATTIVO

- Aroma fine e fruttato

ESAME GUSTATIVO

- L'assemblaggio porta a un equilibrio raffinato, seguito da un'esplosione di bollicine fini e da un finale fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Aperitivo e antipasti
- Pesce e crostacei
- Tonno rosso brasato
- Formaggio di capra fresco

ALTRE CARATTERISTICHE

- Veste oro vermeil
- Alcol 12% vol.
- Formati: bottiglia 75 cl, magnum 150 cl