



BENOÎT GAULLET · CHAMPAGNE

Cuvée Tradition Assemblage Fût de Chêne

La finezza dello Chardonnay incontra le note fruttate e legnose dell'affinamento in rovere: delicato ed espressivo.

ZONA DI PRODUZIONE	Meurville, Côte des Bar (Aube)
VITIGNO	Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
TIRAGGIO	2021
AFFINAMENTO	Vini affinati un anno in botti di rovere
DOSAGGIO	Brut, 6 g/l

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio di vini affinati per un anno in botti di rovere
- Affinamento nelle cantine della maison

ESAME OLFATTIVO

- Una nota delicata, con un'esplosione di frutta e di sole

ESAME GUSTATIVO

- Finale lungo, profumato e voluttuoso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Aperitivo o a tutto pasto
- Asparagi, pasta alle verdure, orata al forno

ALTRE CARATTERISTICHE

- Bel colore giallo dorato
- Alcol 12% vol.
- Formati: bottiglia 75 cl, magnum 150 cl