



Брют Блан де блан

Шампанизирани вина
Класически Метод

Сортов състав:

Шардоне 100%.

Цвят:

Сламено жълт цвят със златисти нюанси.
Продължителен и фин перлаж.

Аромат:

Интензивен, елегантен, фин. Усеца се комплекс от аромати на грейпфрут, лимон и бели плодове, а във финала - салвия и козуначени кифлички.

Вкус:

Комплексен, фин, свеж, сух, интензивен и приятен. Добре балансира- но вино с хармоничен аромат и вкус.

Отлежаване:

Минимум 24 месеца с дрождите.

Съчетание с храни:

Подходящо за аперитив, рибни ястия и бели и жълти сирена.



Винарска изба Едоардо Миролио
Нова Загора Еленово, 8943
тел: +359 44 500 411
тел: +359 44 500 437
факс: +359 44 500 432
E-mail: info@emiroglio-wine.com