



## Champagne Extra Brut Premier Cru 1er AOC

Maxime Ponson

<b>Tipo</b>	Vino frizzante
<b>Origine</b>	Francia, Champagne
<b>Produttore</b>	Maxime Ponson Champagne
<b>Maturazione</b>	30 mesi di fermentazione in bottiglia
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Conservazione</b>	fino a 5 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8- 10° C
<b>Contenuto alcolico</b>	12 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay 15 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 15 %, Pinot Meunier 70 %
<b>Articolo n.</b>	43305100

### Annotazioni

Questo champagne è perfetto per i momenti speciali della vita. Uno champagne con un eccellente rapporto qualità-prezzo che dovete assolutamente provare.

### Abbinamenti

Si abbina bene ad aperitivi, funghi e antipasti di pesce

### Note di degustazione

Nel bicchiere si presenta con un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e vivace. Al naso è ricco di frutta gialla e tropicale matura, con sentori di lievito e pasticceria. In bocca, il frutto è concentrato, il sapore fresco e speziato. Uno champagne di grande eleganza. Molto bello e perfetto per capire lo stile di Maxime.