



CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER BRUT

Ficha técnica

Tipo De Vino:	Vino espumoso Brut
Denominación:	Champagne (Francia)
Bodega:	Veuve Pelletier
Volumen:	75cl
Uvas:	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Alérgenos:	Contiene sulfitos
Vol. De Alcohol:	12.5%

NOTA DE CATA:

- Vista: color amarillo intenso; perlaje muy fino y persistente.
- Nariz: notas minerales y florales, con toques de almendras dulces, fruta blanca y cítricos.
- Boca: cremoso, equilibrado y armonioso; notas de fruta fresca y flores; acabado persistente; abundantes burbujas

MARIDAJE: Aperitivos, aperitivos fríos, risotto de mariscos, sushi y sashimi, tartar de atún, langostinos, pescado, sopa de pescado en blanco, pescado frito, carnes blancas, lomo de ternera, pollo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 4-6°C