



Brut d'Argent Chardonnay ICE

Composición:	100% Chardonnay
Procedencia:	Córcega, Loira y Sureste
Temperatura de servicio:	5 - 8° C.

Denominación: VIN MOUSSEUX DE QUALITE - BLANC DE BLANC CHARDONNAY

Año de cosecha: 2013

Vinificación: A baja temperatura con maceración en frío, para conservar el máximo de aromas. Suelo: Arcilloso calcáreo.

Característica sensorial:

Color: Amarillo pálido, reflejos verdosos.

Nariz: Afrutado y exótico.

Boca: Elegante y armonioso.

Recomendaciones: Consumir en aperitivos, cócteles, recepciones y para terminar las comidas



Presentación Magnum



Presentación 200 ml