



CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE

Le Grande Réserve Premier Cru Extra Brut s.a.



Terroir: Montagne de Reims Avenay Val d'Or Premier Cru

Vitigni: 75% Pinot Noir e 25% Chardonnay

Vini di riserva: 30%

Affinamento in bottiglia: 60 mesi

Dosaggio: 5,6 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il Grande Réserve Extra Brut della cantina Crucifix si presenta alla vista di un colore giallo paglierino tenue ed è caratterizzato da un perlage finissimo e persistente.

Al naso la cuvée si caratterizza con note ampie di fiori bianchi, quali tiglio e frutta a polpa bianca tra cui pesca croccante.

In bocca è potente, vinoso e di grande impatto. Dopo la promessa del frutto maturo e della frutta secca, si rivelano note di marzapane fino alla componente più fresca e intima. Grandiosa la persistenza.

ABBINAMENTI

Perfetto abbinamento con piatti succulenti e saporiti a base di carne nonché con formaggi dal gusto deciso.

Ideale come aperitivo, questa cuvée brut può essere anche l'abbinamento con ostriche e frutti di mare.