



★★★★☆ (240)

## Colligny Brut Champagne AOC

Francia, Champagne

Giallo oro brillante. Profuma di pasticceria lievitata fresca, bacche rosse e ananas. Al palato si presenta robusto e pieno, con perlage fine.



Expovina: **Diploma d'oro**  
James Suckling: **89 punti**  
Falstaff: **87 punti**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C



1-2 anni dall'acquisto

## Abbinamento gastronomico

antipasti, carne bianca, cibi thailandesi, frutti di mare, pollame, stuzzichini da aperitivo, sushi

## Profilo del vino




## Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm




### Colligny Brut Champagne

**AOC**

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

°C 6-8 °C

 1-2 anni dall'acquisto

#### **Abbinamento gastronomico**

antipasti, carne bianca, cibi thailandesi, frutti di mare, pollame, stuzzichini da aperitivo, sushi