François Montand Brut SA

CHF 4.50 | 10 cl = CHF 2.25

La bottiglietta per ogni occasione. Nel bicchiere giallo chiaro con riflessi verdi e perlage fine. Intenso bouquet di fiori bianchi e agrumi. Ben raffreddata, la piccola bollicina si presenta cremosa e morbida con aromi persistenti di pane appena sfornato, mela gialla e limone.

Produttore	François Montand
Categoria	Spumanti rimanenti
Paese	Francia
Dimensioni della bottiglia	20 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	5° - 8°
Invecchiamento	3 anni
Vitigni	Chardonnay, Colombard, Ugni Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	24670
Adatto a	Aperitivi, Dessert, Pesce, Sushi

Vinificazione

Metodo tradizionale. La fermentazione avviene a basse temperature. La macerazione avviene a temperature molto basse per preservare gli aromi. In seguito, il François Montand Brut matura per 9 mesi. Il contenuto di zucchero residuo è di 10 g/litro.

Terroir

I terreni sono costituiti da blocchi di calcare ricoperti da terriccio marrone o argilla. Il sottosuolo del vigneto è prevalentemente marnoso.

Storia

François Montand offre un ottimo spumante, prodotto secondo il Méthode Traditionnelle, a un prezzo ragionevole.