

SOIGNÉ



SOIGNE BRUT GRAND CUVÉE

VARIEDADE

Assemblagem a base de Pinot Noir e Chardonnay.

VINHEDOS

Mendoza, Argentina.

Antiguidade das cepas: 25-30 anos

VINIFICAÇÃO

Método: Champenoise

Tempo em contato com microrganismos (leveduras) e bactérias: 24 meses

Tempo de guarda em adega: 12 anos.

NOTAS DE CATA

Vista: de aparência jovem, brilhante e efervescência fina.

Nariz: percebem-se notas cítricas e pão torrado.

Boca: marcante e deliciosa acidez, acompanhada por intensas e finas borbulhas.

Maridagem: recomenda-se beber com carnes brancas, frutos do mar, peixes e queijos azuis. Também pode acompanhar massas leves.

Temperatura para beber: 8° C.

PONTUAÇÕES

93pts. Soigne Grand Cuvée (J.L.B)

90pts. Soigne Grand Cuvée (J.L.B)

