

CHAMPAGNE



J. HENRI
QUENARDEL
FONDÉE EN 1906



Brut Blason Or 2005

Fresco e rotondo

Degustazione

Da numerosi anni, la maison J.H Quenardel mette un punto d'onore nel proporre delle cuvée di champagne invecchiate e molto caratteristiche, proveniente da annate eccezionali.

Il carattere olfattivo di questo millesimato Blason Or 2005 regala un ventaglio di sapori che viaggiano tra la frutta secca (mandorla), la "pâte de fruits", con connotazioni di finissima pasticceria e delicato miele.

Al palato regala fascino, per la raffinatezza fruttata del Pinot, persistenza e elegante equilibrio tra note floreali e fruttate. Il Brut millesimato rimane sempre un champagne ricco e fresco, particolarmente armonioso e saporito.

Consigliamo di berlo alla temperatura di 8-10°C in una flûte larga per meglio apprezzare tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Questo champagne è disponibile in cassa di legno per un regalo originale ed esclusivo.

Assemblaggio

Cru 2005, 50% di Chardonnay (Sézanne e Cernay-les-Reims), 45% di Pinot Nero Premier Cru, 5% di Pinot Meunier Premier Cru.

Dosaggio

10g/L

Disponibile in
Bottiglia (0,75l)

