



DOMAINE JEAN PERRIER ET FILS



Nome: CRÉMANT DE SAVOIE

Annata: ND

Regione: SAVOIA

Denominazione: CRÉMANT DE SAVOIE

Colore: BIANCO

Vitigno: 85% JAQUERE, 15% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Dosaggio: 8 g/l

Coltura: la Maison Jean Perrier et Fils è situata nelle montagne delle Alpi francesi, nella regione della Savoia. La famiglia Perrier è proprietaria, produttrice e vinificatrice di una vasta selezione di vini AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), che include bianchi, rossi e rosé, come Apremont, Chignin, Gamay e Mondeuse. La storia della maison si intreccia con quella dei vini di Savoia, un simbolo di autenticità e qualità riconosciuto a livello internazionale. L'azienda oggi possiede 60 ettari di vigna che vengono condotti con un impegno continuo per la qualità e l'autenticità dei suoi vini, che rimangono una tradizione unica nel panorama vitivinicolo francese.

In cantina: Un'attenzione particolare viene data a tutte le fasi della maturazione dell'uva fino alla produzione finale del Crémant: raccolta manuale con selezione delle grappoli, questi vengono pressati delicatamente. il vino prodotto è utilizzato per la nuova fermentazione in bottiglia con un affinamento sui lieviti che dura almeno 18 mesi.

Caratteristiche: dal colore giallo verdolino, al naso sprigiona sentori fruttati freschi (albicocca e frutta esotica); al palato, con la sua piacevolissima bollicina, sprigiona tutta la sua personalità con una bella persistenza ed equilibrio.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo.

Servizio: 6-8°C