



# Reliance Nature Brut

Champagne AOC

**Frank Pascal**

---

Quella del Reliance Nature Brut Aoc Frank Pascal è l'incredibile storia di uno Champagne nato da un errore di manipolazione avvenuto nel 2006 quando Franck Pascal mescolò l'annata 2006 con il vino di riserva. La miscela è stata a dir poco magica creando uno champagne in grado di unire morbidezza e rotondità.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Blancs
<b>Disciplinare</b>	Champagne
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Localizzazione</b>	Baslieux sous Chatillon
<b>Certificazione</b>	Biodinamico
<b>Vitigno</b>	Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Evolve tra calce, frutta bianca, limone, pompelmo e gesso bianco. Finale lungo croccante e rotondo
<b>Profumo</b>	Denso e minerale con sfumature di gesso e frutta bianca
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, antipasti di pesce in salsa, antipasti di crostacei, primi con cucina orientale sushi e sashimi
<b>Temperatura di servizio</b>	9° - 11°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Affinamento</b>	36 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement
--------------------	---