



CHAMPAGNE
Crouset-Guillemart
 BRUT
 PREMIER CRU

Una tenuta a misura d'uomo Passione e tradizione per un prodotto di qualità

Età media delle vigne: 15 anni - densità ceppi/ha: 8.250 - resa: 10.000 kg/ha
 tipo di terreno: molto gessoso, argilloso e calcareo - tipo di vendemmia: a mano.
 La produzione attuale dell'azienda è di circa 80.000 bottiglie l'anno

Il Pinot Noir conferisce corpo e potenza, il Pinot Meunier conferisce morbidezza e fruttuosità, il Chardonnay, il solo vitigno bianco, conferisce finezza e note floreali



Base Brut

14,80% Chardonnay ▪ 17,70% Pinot Noir ▪ 67,50% Pinot Meunier
 Grado alcolico: 12° ▪ Bottiglia lt. 0,75

Spuma: cremosa - Perlage: persistente
 Colore: oro intenso brillante - Naso: fine da miele millefiori
 Bocca: ampio con sentori di albicocca fresca
 Commenti: vino equilibrato ed elegante

Unità di vendita: cartone da 6 bott. = € 105,00



Rosé Brut

14,80% Chardonnay ▪ 17,70% Pinot Noir ▪ 67,50% Pinot Meunier,
 poi 27% di vino rosso (macerazione carbonica)
 Grado alcolico: 12° ▪ Bottiglia lt. 0,75

Spuma: fine e leggera - Perlage: intenso e persistente
 Colore: salmone intenso - Naso: fruttato, con piccoli frutti di bosco
 neri e confettura di fragole - Bocca: sentori pieni di fragole fresche.
 Commenti: vino assai gradevole

Unità di vendita: cartone da 6 bott. = € 114,00



Millesimé 2004 Brut

40% Chardonnay ▪ 30% Pinot Noir ▪ 30% Pinot Meunier
 Grado alcolico: 12° ▪ Bottiglia lt. 0,75

Spuma: fine e leggera - Perlage: fine, numeroso e persistente
 Colore: paglierino intenso - Naso: complesso, gradevole ed elegante
 con sapori di prugna fresca - Bocca: sapidità marcata con note mielate
 che si affinano con l'invecchiamento. Commenti: vino importante

Unità di vendita: cartone da 6 bott. = € 140,00



Magnum 1,5 lt.

14,80% Chardonnay
 17,70% Pinot Noir
 67,50% Pinot Meunier
 Grado alcolico: 12°

Commenti: la confezione
 favorisce un affinamento lento
 ed elegante

Unità di vendita:
 € 42,00 cadauno



Astuccio regalo per
 bottiglia da 0,75 lt.

€ 2,00

Per una migliore conservazione

Tenere le bottiglie in un luogo fresco ed asciutto, al buio e rigorosamente coricate. Il cartone nel quale sono contenute è l'ideale.

Per una migliore degustazione

Il miglior modo per portare a temperatura di degustazione una bottiglia di champagne (6-8 gradi) è di utilizzare il classico secchiello con un miscuglio di acqua e ghiaccio. In alternativa il frigorifero, nel quale dovrà essere riposta coricata almeno 7/8 ore prima. Il tappo, nonostante questo provochi in alcuni una grande delusione, non dovrebbe mai saltare producendo il classico "botto". Riempire i bicchieri (flutes) sino ad un massimo di due terzi (possibilmente in più riprese) secondo il volume della spuma. Prima di bere, attendere alcuni minuti per dare modo al vino di "ossigenarsi". Nel caso di un millesimato o di un magnum, non si deve aver timore di attendere anche dieci minuti prima di iniziare la degustazione.

Qualche idea di abbinamento.....

Base brut: aperitivo, antipasti di pesce e non, minestre asciutte, primi piatti con salse delicate.....

Rosé: aperitivo, stuzzichini, scaglie di parmigiano, carpaccio di salmone, ricche preparazioni di verdure...

Millesimato e Magnum: salumi nobili, carni bianche e rosse con salse delicate, frittura di pesce.....

Importato direttamente da: **Attilio TACCO** - Via Franco Bianco, 35 - 13878 CANDELO (BI)
 Tel. 015 25 37 105 - Cell. 339 60 17 651 - e-mail: attiliotacco@alice.it