

POL CLÉMENT BLANC DE BLANCS BRUT

VALE DO LOIRE · FRANÇA

O Pol Clément é um espumante leve, fácil de beber e agradar. As borbulhas são finas e persistentes. No aroma, destaque para as delicadas notas de frutas e flores brancas, e, nuances de pão tostado e frutas secas. Possui um paladar elegante e com alto frescor conferido pela sua equilibrada acidez.



CATEGORIA

Vinho Espumante

TIPO

Espumante

CLASSIFICAÇÃO

Blanc de Blanc Brut

UVAS

Chenin, Sauvignon Blanc e
Ugni Blanc

TEOR

ALCOÓLICO

11%

SERVIÇO

60 C a 80 C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Perfeito como aperitivo,
com entradas ou
acompanhando refeições a
base de frutos do mar ou
carnes brancas.

VINIFICAÇÃO

◆ Metodo Charmat.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro, com borbulhas finas e persistentes.

Aroma: delicado aroma de frutas e flores brancas, com nuances de pão tostado e frutas secas.

Sabor: elegante, com alto frescor, conferido pela sua equilibrada acidez. As notas cítricas e frutadas realçam o final persistente. Um espumante leve, fácil de beber e agradar.