

POL CLÉMENT BLANC DE BLANCS DEMI-SEC

VALE DO LOIRE · FRANÇA

Com borbulhas finas, intensas e regulares e aromas que remetem as notas florais e frutadas. No paladar é marcado por um agradável e sutil dulçor, que está em perfeito equilíbrio com uma ótima acidez. Um espumante leve, refrescante e saboroso, perfeito como aperitivo, com entradas ou acompanhando sobremesas.



CATEGORIA

Vinho Espumante

TIPO

Espumante

CLASSIFICAÇÃO

Demi Sec

UVAS

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc e Ugni Blanc

TEOR

ALCOÓLICO

11%

SERVIÇO

6o C a 8o C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Perfeito como aperitivo, com entradas ou acompanhando sobremesas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Foi fundada em 1909 por Eugène Charmat, o criador do método de elaboração de vinhos
- ◆ espumantes que leva seu nome, o Método Charmat.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro, com borbulhas finas, intensas e regulares.

Aroma: destaque para notas florais e frutadas.

Sabor: marcado por um agradável e sutil dulçor, que está em perfeito equilíbrio com uma ótima acidez.

Um espumante leve, refrescante e saboroso, perfeito como aperitivo, com entradas ou acompanhando sobremesas.