

## 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

## PRODUTOR

Pol Clément

## CLASSIFICAÇÃO

Blanc de Blanc Brut

## UVAS

Chenin, 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 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.