

Achille Princier
**GRANDE
TRADITION BRUT**
CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VINO
CHAMPAGNE



VITIGNO 35% Chardonnay,
35% Pinot Nero,
30% Pinot Meunier

**METODO
SPUMANTIZZAZIONE** Metodo Champenoise

ALCOOL 12%

ZONA VITIGNI Mareuil-le-Port
nella Marna

AFFINAMENTO

SPUMA PERLAGE Fine e persistente

COLORE Giallo oro intenso

NASO Spicca la mineralità e la
freschezza

PALATO Una cuvée fresca,
morbida ed armonica,
dotata di una buona
persistenza.

ABBINAMENTI Ottimo con un nobile
aperitivo, ma grazie al
suo corpo accompagna
egregiamente un intero
pranzo a base di
pietanze di mare.