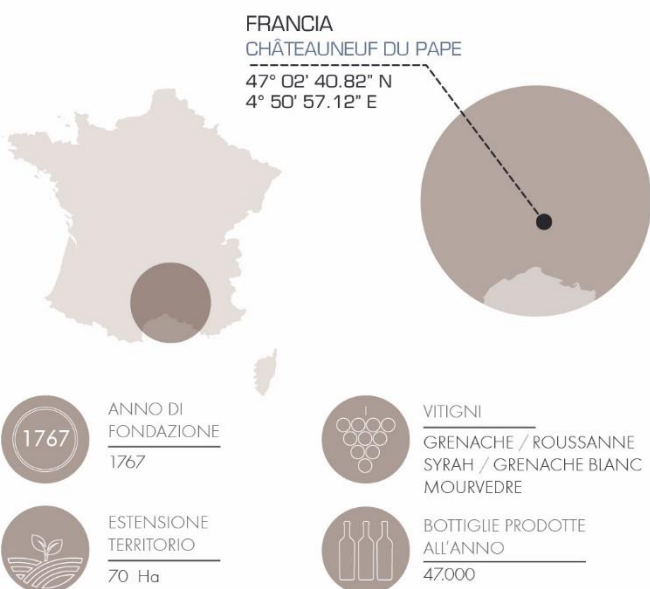


FAMILLE BRECHET
CHATEAUNEUF DU PAPE/ FRANCIA



BLANC
CLOS DU BELVEDERE



VITIGNO

100% Grenache blanc

GRADO ALCOLICO

14%

DENOMINAZIONE

Chateauneuf du Pape AOC

AFFINAMENTO

Legno

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilla rossa e ciottoli

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore dorato pallido con riflessi verdi, al naso è estremamente ricco: agrumi freschi, buccia di mandarino, pietra bagnata, superbe note di idrocarburi. In bocca, l'attacco è pulito, fresco, per poi tornare alla finale sulle note minerali che gli danno una lunghezza infinita.

ABBINAMENTI

Si abbina all'orata, scampi, aragoste, ostriche St. Jacques e gamberi di Marennes Oléron.

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com