

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Jean Perard

NOME | Cuvée de Réserve Brut Grand Cru - Champagne

UVAGGIO | Chardonnay 25%, Pinot Noir 75%

ZONA DI PRODUZIONE | Ambonnay, Bouzy e Cernay-lès-Reims - Francia

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml, 1500ml

ABBINAMENTI | A tutto pasto, preferenza piatti di pesce

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10-12°

DESCRIZIONE

Color oro brillante. Spuma fine e cremosa. Al naso è molto intenso, aromi di frutti rossi e pesca. L'attacco in bocca è potente con grassezza e rotondità bilanciate da una punta di limone. Il finale è potente e vinoso. Un vino duttile e fruttato.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Jean Perard

NOME | Blanc de Blancs Brut Grand Cru - Champagne

UVAGGIO | Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Ambonnay, Bouzy e Cernay-lès-Reims - Francia

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml, 1500ml

ABBINAMENTI | A tutto pasto, preferenza di piatti a base di pesce, crostacei, carni e salumi

GRADAZIONE | 12% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10-12°

DESCRIZIONE

Oro brillante con riflessi verdi, spuma fine e persistente. Al naso delicato con note di fiori bianchi. Combina la finezza e l'eleganza dello Chardonnay con sentori più evoluti. La bocca è ben strutturata e rimanda alla complessità del naso, con un perfetto equilibrio tra freschezza e ricchezza.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Jean Perard

NOME | Cuvée de Rosé Grand Cru - Champagne

UVAGGIO | Chardonnay 52%, Pinot Noir vinificato Bianco 32%, Pinot Noir Vinificato Rosso 16%

ZONA DI PRODUZIONE | Ambonnay, Bouzy e Cernay-lès-Reims - Francia

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Zuppette di pesce, tagliata di tonno, pesce alla griglia, salumi

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10-12°

DESCRIZIONE

Colore salmone tenue. Spuma fine e persistente. Naso delicato di piccoli frutti rossi (marasca, lampone). Attacco fresco e fruttato con note burrose. Finale cremoso. Molto fine e seducente