

SOIGNÉ



SOIGNE BRUT GRAND CUVÉE

VARIEDAD

Assemblage a base de Pinot Noir y Chardonnay.

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina.

Antigüedad de las cepas: 25-30 años

VINIFICACIÓN

Método: Champenoise

Tiempo en contacto con lias: 24 meses

Tiempo de guarda en cava: 12 años

NOTAS DE CATA

Vista: de aspecto joven, brillante y fino perlage.

Nariz: se perciben notas cítricas y pan tostado.

Boca: destacado y deliciosa acidez, acompañado por intensas y finas burbujas.

Maridaje: recomendamos beberlo con carnes blancas, mariscos, pescados y quesos azules. También puede acompañar pastas liviana.

Temperatura para beber: 8° C.

PUNTAJES

93pts. Soigné Grand Cuvée (J.L.B)

90pts. Soigné Grand Cuvée (J.L.B)

