

MAISON CELENE Ballarin Cremant de Bordeaux AOP Brut



VARIETALES: Cabernet Sauvignon 50%, Semillon 30%
Muscadelle 20%

D.O.: Bordeaux

Vinificación:

Manual en estanterías, segunda fermentación en botella. Las uvas se cosechan manualmente y los vinos se maduran en listones durante un mínimo de 12 meses.

Nota de Cata:

COLOR: Color dorado y pálido, burbuja nerviosa.

AROMA: En nariz, notas de acacia y cítricos se mezclan con aromas especiados y torrefactos.

BOCA: La estructura en boca es equilibrada, final fino, largo y afrutado.