



PARHÉLIE

BRUT

CRÉMANT DE BORDEAUX

PARHÉLIE BRUT

CRÉMANT DE BORDEAUX | BLANC DE NOIRS



Un Parhélío es un fotometeoro, es decir, un fenómeno óptico atmosférico que consiste en la aparición de dos réplicas de la imagen del sol, o de partes de este, en posición horizontal.

Y como las realidades que se multiplican según el observador y su posición angular... los faros de luz -antes de llegar a la costa- nos muestran dónde se origina la fuente.

Blanc de Noirs ~ Brut | Merlot - Cabernet Franc

Varietales

Merlot. Cabernet Franc

Cépages

Merlot. Cabernet Franc

Apelación

Crémant de Bordeaux

Appellation

Crémant de Bordeaux

Región

Région

Burdeos. Francia

Bordeaux. France

Método

Méthode

Tradicional

Traditionnelle

Fermentación y añejamiento

Fermentation et Élevage

Doce meses de maduración

Douze mois de maturité

Alcohol

Alcool

12% vol.

12% vol.

Temperatura de Servicio

Température de Dégustation

8°C a 11°C

8°C à 11°C

Notas de Cata

Notes de Dégustation

Fruta fresca, pera, manzana, cítrico | Pan Fresco, *Levin*, Almendras Tostadas | Flores blancas

Entrada agradable, crujiente pero delicada, redonda y agradable al paladar | Elegante.

Fruits frais, poire, pomme | Pain frais, amandes grillées | Fleurs blanches | Belle attaque, crispy mais délicat, rond et agréable en bouche | Élégant.

@PIENSAWINES
WWW.PIENSAWINES.COM
INFO@PIENSA.FR

FRANCE | ARGENTINA

PIENSA
FRANCE