



Nombre del vino
Espuma de Piedra Blanc de Noirs

Variedades
Blanc de Noir (de uvas tintas).

Alcohol
12.5%

Reposo
Método tradicional, 24 meses sobre las lias.
Segunda fermentación en botella.

Capacidad de Añejamiento
3 a 5 años.

Temperatura de servicio
6 a 8°C.

Tipo de suelo
Piedra y Arcilla.

Maridaje
Salmón ahumado, caviar, langosta, mariscos, crustáceos y pescados.

Descripción de cata

Vista
Amarillo paja ligero, con suaves reflejos verdes.

Naríz
Presenta aromas a manzanas verdes.

Boca
En boca es suave y refrescante, con elegante final a miel.