



## CHAMPAGNE TESTULAT CARTE D'OR BRUT BLANC DE NOIRS

Uno stile di champagne ricco e fruttato con note di vaniglia e pesca. Elegante ed equilibrato, può essere gustato in ogni momento.

Fermentazione malolattica in acciaio e affinamento di 3 anni.

**REGIONE:**

FRANCIA

**PRODUTTORE:**

TESTULAT VINCENT

**GRADAZIONE:**

12% VOL.

**VITIGNI:**

50% Pinot Nero, 50% Pinot  
Meunier