



SOGAS MASCARÓ

DES DE 1910



Castelnaud Brut Réserve

Procedencia

Champagne - Francia

Tipo de uva

40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 20% Pinot Meunier de vins de reserve, 10% Pinot Noir.

Nota de cata

Champagne que busca el equilibrio perfecto entre la madurez y la frescura. Es un "alma de Milléssimé en el cuerpo refinado de un Brut".

Nariz: Aromas tostados de brioche, frutas y especiado

Boca: Vino muy profundo, complejo y refinado. Sus sabores de almendras garrapiñadas y nueces, están en sintonía con el albaricoque y el melocotón.

Maridaje: Champagne **GASTRONOMICO** especialmente apreciado con tempura de gambas, vieiras y platos muy elaborados.

Azúcar: 8 g/l

www.sogasmascaro.com

JM SOGAS MASCARÓ S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain
Tel: 931 022 212 - e-mail: info@sogasmascaro.com