

## GRANDE CUVÉE M. CH.

### MUNCH BRUT BLANC DE BLANCS

ORIGEN: FRANCIA

VARIETADES: CHARDONNAY, CHENIN BLANC

Original, seductor al paladar y glamuroso.

En él se reflejan la diversidad y la complementariedad de las variedades blancas que lo conforman, a la vez que la riqueza de los mejores viñedos de la región. Posee, en definitiva, la magia de los grandes vinos franceses

**MUNCH BRUT BLANC DE BLANCS** se distingue por su aroma frutal, su amplio paladar y una elegante madurez que seducen y dan placer.

**MUNCH BRUT BLANC DE BLANCS** está dotado de una magnífica estructura que le aportan las variedades con las que se elabora: Chardonnay y Chenin Blanc, sustentada por la frescura propia de la región.

**MUNCH BRUT BLANC DE BLANCS** destaca por su fina y constante burbuja que denota intensidad y sutileza a la vez.

#### *NOTAS DE CATA*

El color es un elegante oro pálido con destellos verdes.

En nariz es radiante: Aromas frutales (manzana, pera, melocotón), cítricos (limón), leves matices florales y elegantes notas de nueces frescas.

El paladar es seductor: Sabor amplio y rico que combina la generosidad y la elegancia, la finura y la plenitud con una delicado dulzor que le aporta el equilibrio característico de los grandes vinos espumosos franceses.

**MUNCH BRUT BLANC DE BLANCS** se puede servir como aperitivo ó como complemento perfecto de una comida ligera. Sushi, embutido, foie, aves y pescados son ejemplos de acompañantes idóneos