



ACQUISTATO IL

Champagne Greno "Grand Prestige" Brut

s.a.



Un nome storico, una firma che profuma di autenticità

Grand Prestige Cuvée è il risultato di una selezione attenta di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier, un equilibrio perfetto tra forza e finezza. Nel calice si rivela con la classe discreta delle cose ben fatte: vivace, pieno di energia, con quella grazia che conquista senza cercare applausi. È lo Champagne che sa essere protagonista ma anche complice, adatto tanto a un grande brindisi quanto a un momento di calma e condivisione.

Fondata a Reims nel 1859, Champagne Greno è una delle case storiche della regione, riconosciuta per la sua produzione elegante e rigorosa. Nel tempo è diventata parte del gruppo Vranken-Pommery Monopole, mantenendo però la sua identità di maison autentica e tradizionale. Oggi rappresenta una linea dal fascino classico, curata con la stessa attenzione e il savoir-faire che contraddistinguono Pommery: rigore, equilibrio e spirito francese senza tempo.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier

Gradazione 12.5% vol
Temp. Servizio 10 gradi
Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La cuvée nasce da un equilibrato blend di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Vinificazione segue il metodo

tradizionale con un affinamento di 30 mesi sui lieviti.

Sensazioni Colore: giallo paglierino con delicati riflessi ambrati, perlage fine e persistente. Caratteristiche olfattive: al naso si apre con

note complesse ed armoniose dai sentori di frutta matura a cui si aggiunge un delicato finale di pan brioché. Caratteristiche gustative: al palato risulta strutturato con una buona pienezza. Si apre con note di mandorla a cui si aggiunge un tocco di

pesca bianca e marmellata. Finale persistente.