

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS – SIMON SELOSSE -**  
**ELABORÉ A LA PROPRIÉTÉ – GRAND CRU BRUT – AVIZE -**  
**ELABORÉ PAR EARL SIMON-SELOSSE 51190 AVIZE – FRANCE**  
**12 %**

**ESAME VISIVO:** brillante, di colore giallo dorato e con bollicine fini, numerose e persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** mela renetta, limone, erbaceo, crema pasticcera, vaniglia, lievito e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** è dotato di una buona eleganza; è fatto in modo corretto, non ha picchi in eccesso, ha una bella morbidezza e la chiusura è agrumata.

**COMBINAZIONE VINO-CIBO:** prosciutto di Parma

**OPINIONE PERSONALE:** si riconosce come un buon prodotto con la mela renetta proveniente dalla Francia, però senza biscottatura. L'anidride carbonica non disturba; la frutta al naso e la morbidezza alla bocca mi dicono chardonnay e la non presenza del biscotto all'esame olfattivo mi conferma che nell'uvaggio non c'è il pinot nero.