



PARHÉLIE

BRUT

CRÉMANT DE BORDEAUX

PARHÉLIE BRUT

CRÉMANT DE BORDEAUX | BLANC DE NOIRS



Um Parhélío é um fotometeoro, ou seja, um fenômeno óptico atmosférico que consiste no aparecimento de duas réplicas da imagem do sol, ou partes dela, em posição horizontal.

E como as realidades que se multiplicam de acordo com o observador e sua posição angular... os faróis de luz - antes de chegar a praia - nos mostram onde se origina a fonte.

Un parhélie est un photométéore, c'est-à-dire, un phénomène optique atmosphérique, consistant en l'apparition de deux répliques de l'image du soleil, de part et d'autre de celui-ci.

Comme des réalités qui se multiplient selon l'observateur et sa position angulaire: des phares avant d'arriver à la côte nous montrent où la source habite.

Uva

Cépages

Merlot. Cabernet Franc

Merlot. Cabernet Franc

Apelo

Appellation

Crémant de Bordeaux

Crémant de Bordeaux

Região

Région

Burdeos. França

Bordeaux. France

Método

Méthode

Tradicional

Traditionnelle

Fermentação e Envelhecimento

Fermentation et Élevage

Doze meses de maturação

Douze mois de maturité

Álcool

Alcool

12% vol.

12% vol.

Temperatura de Serviço

Température de Dégustation

8°C a 11°C

8°C à 11°C

Potencial de Guarda

Temps de garde

FFrutas frescas, pêra, maçã, cítricos | Pão fresco |

Amêndoas Torradas | flores brancas

Entrada agradável, crocante mas delicada, redonda e agradável ao paladar | Elegante.

Fruits frais, poire, pomme | Pain frais, amandes grillées | Fleurs blanches | Belle

attaque, crispy mais délicat, rond et agréable en bouche | Élégant.

@PIENSAWINES
WWW.PIENSAWINES.COM
INFO@PIENSA.FR

-

FRANCE | ARGENTINA

PIENSA
FRANCE