



## CHATEAU CRISTI BLANC DE BLANCS BRUT ALB

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



12% ALC.

ZAHAR/RESIDUAL SUGAR 7 GR/DM3

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Fructe de mare, pește crud (ceviche, sashimi), brânzeturi proaspete sau preparate ușoare din bucătăria mediteraneană.

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*This versatile sparkling wine is an excellent match for seafood, raw fish (like ceviche or sashimi), fresh cheeses, or light dishes from Mediterranean cuisine.*

AROME: flori albe • mere verzi • citrice  
o subtilă nuanță de brișă proaspăt coaptă

NOTE: crocant • echilibrat • revigorant  
un final curat, mineral

AROMA: *white flowers • green apple  
citrus • a subtle hint of freshly baked brioche*

NOTES: *crisp • balanced • invigorating  
a clean, mineral finish*