



CHATEAU CRISTI BLANC DE NOIRS BRUT ALB

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



12% ALC.

ZAHAR 7 GR/DM3

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Tartar de somon, prosciutto cu smochine,
carne albă, brânzeturi moi ușor maturate
sau tartine cu ciuperci.

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*This versatile sparkling wine is an excellent
match for salmon tartare, prosciutto with
figs, white meats, lightly aged soft
cheeses, or mushroom tartines.*

AROME: piersică albă • pere coapte
accente fine de drojdii • migdale

NOTE: catifelat • bine structurat
o aciditate echilibrată • textură rotundă
un final mineral lung și expresiv

AROMA: white peach • ripe pear
delicate yeasty undertones • almond

NOTES: velvety • well-structured
with balanced acidity • a round texture
a long, expressive mineral finish