

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Brunei, brut

Valdobbiadene Prosecco DOCG

Azienda La Tordera

Région : Vénétie, Italie.

Appellation : Valdobbiadene DOCG.

Domaine : Azienda La Tordera.

Cépages : Glera (Prosecco)

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : jaune clair.

Nez : arômes très frais d'agrumes, de pomme verte, de raisin frais, de jasmin et de fleur de thym.

Bouche : une effervescence très délicate, persistante, crémeuse avec des bulles fines qui tapissent le palais, une vive acidité porte ce Prosecco, sur des saveurs de citron vert, de belles notes florales, et de fruits du verger mûrs.

Conclusion : superbe vin d'apéritif, qui accompagnera aussi parfaitement tout un repas !

Service : servir à 7°C. Apéritif, sashimi, fromages double crème.

La région de Brunei tire son nom de la culture antique de la prune. Mais elle excelle aujourd'hui dans le raisin... et les bulles !

Viticulture durable, énergie solaire, gestion respectueuse des ressources naturelles et du personnel: tel est le credo du domaine La Tordera. Issu de vignes de 60 ans, ce Prosecco millésimé contient seulement 8g/l, il n'est ainsi pas plus dosé qu'un Champagne Brut, et tout aussi rafraîchissant.

Teneur en alcool : 11%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90773 75 2024 **Prix membre :** 16.30

Prix catalogue : 18.10