

# Blanquette de Limoux

Cuvée Brut

Blanquette de Limoux  
Cuvée Brut  
1908

ISNARDI  
Passione di Famiglia dal 1908



*Fermentato secondo il classico sistema del "Méthode Champenoise" usufruisce dell' "Appellation contrôlée", la D.O.C. francese e viene messo in vendita solo dopo tre anni dalla vendemmia. Colore: giallo pallido. Profumo: bouquet erbaceo, sottile e penetrante. Sapore: secco senza asperità, corposo, fresco e delicato.*

This C.D.O. wine, which was fermented according to the traditional "Champenoise" system, it is marketed only three years after vintage. This pale yellow wine has a sharp and penetrating bouquet of herbs and a dry but not harsh, full-bodied, fresh and light taste.

Ce vin A.O.C. d'«appellation contrôlée» couleur jeune pale a été fermenté selon la traditionnelle « méthode Champenoise » et il n'est commercialisé que trois années après la vendange.

Il a un bouquet d'herbes aromatiques subtil et pénétrant et un goût sec et pas aigre, plein, frais et délicat.

Gegärt mit der klassischen Methode „Méthode Champenoise“, besitzt er die „Appellation contrôlée“, das französische D.O.C. und wird erst drei Jahren nach der Ernte verkauft. Farbe: blaßgelb. Blume: grasig, fein und doch stechend. Geschmack: trocken ohne Roheiten, körpervoll, frisch und diskret.



**ISNARDI**  
dal 1908

# Blanquette de Limoux

*Cuvée Brut*



**Colore**  
giallo pallido

**Profumo**  
bouquet erbaceo, sottile e penetrante

**Sapore**  
secco, senza asperità, corposo, fresco e delicato

**Metodo**  
fermentato secondo il classico sistema del "Méthode Champenoise" usufruisce dell' "Appellation Controlée", la DOC francese e viene messo in vendita solo dopo tre anni dalla vendemmia con una gradazione alcolica di 11,5° %Vol

**Accostamenti**  
servito freddo ottimo come aperitivo, perfetto accompagnamento di antipasti, pesci e crostacei

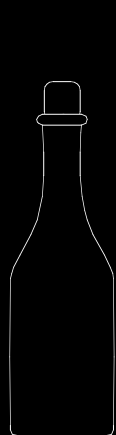
**Colour**  
pale yellow

**Bouquet**  
sharp and penetrating of herbs

**Flavour**  
dry but not harsh, full-bodied, fresh and light

**Method**  
This C.D.O. wine, which was fermented according to the traditional "Champenoise" system, it is marketed only three years after the grape harvesting 11,5° % Vol

**Serve With**  
it is served as an aperitif or with cold cuts, fish and shellfish



0,750 l'e



1,500 l'e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Blanquette de Limoux	A 6369	s6 bott. lt. 0,750	8007256 022055	6	12	72
Magnum Blanquette "Cremant" de Limoux	A 6372	6 bott. lt. 1,500		6	5	30



**PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA**

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia  
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia  
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Febbraio 2007