HINE

H BY HINE FINE CHAMPAGNE VSOP

Si tratta di un blend di una ventina di acqueviti da grappoli di Grande e Petit Champagne. Riposano per una media di 5 anni in botti di rovere francese prima di essere assemblati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Primaverile, vibrante e rinfrescante, al naso H by Hine possiede intense note floreali di gelsomino. Al palato si rilevano sentori di albicocche e frutta gialla.

Cod. 35601 – 70 cl. – 40% vol. – U. cf. 6 bt.
Cod. 35605 – c. a.
Cod. 35678 – gift box + 2 bicchieri

1957 Rinaldi