



*Barolo 'Il Carrubbio' alla media 245,
massa a 255, la Brunate a 300
Cerequio a 325, il Culo a 350.*

LUNEDÌ 1 LUGLIO 2019

Cena di mare e bolle

**Lo Chef Giuseppe Ricchebuono del *Ristorante Vescovado di Noli*,
abbinerà i suoi piatti agli Champagnes di Balan Distribuzione.**

Aperitivo con finger food

Champagne Brut Réserve Michel Arnould

1° Batteria con l'antipasto

Champagne Blanc de Blancs Pascal Doquet

Champagne Brut "Cuvée Léonie" - Canard Duchêne

Champagne Brut - Thiénot

2° Batteria con il primo

Champagne Brut Blanc de Blancs 1er Cru "Arpège" - Pascal Doquet

Champagne Grand Cru "La Grande Cuvée" - Michel Arnould

Champagne Grande Cuvée Blanc de Noirs Canard-Duchêne

3° Batteria con il secondo

Millesimato 2010 Arnould

Millesimato 2007 Doquet

Millesimato 2008 Thienot

Brindisi finale

Champagne Brut Blanc de Blancs "Cuvée Alain Thiénot" 2007 - Thiénot

Prezzo 160,00 € a persona