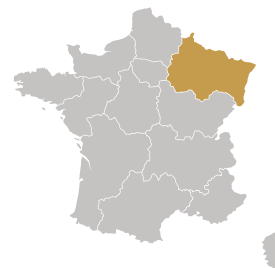


Bio Brut

-Champagne Albert Lebrun-



France
Champagne
Epernay



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene
in acciaio.



AFFINAMENTO

34 mesi di affinamento.
Passaggio in legno di 11
mesi.

Prima della presa di
spuma viene aggiunto un
15% vino di riserva.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Pinot Meunier (Vandières)

DOSAGGIO ZUCCHERINO

8 g/l



Di color giallo dorato, con
delicati riflessi e una fine
effervescenza.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Persistenti profumi con raffinati
aromi di succo di pera, confettura
di ribes nero assieme ad un tocco
speziato e di caramello.



Il palato è perfettamente
bilanciato: si percepiscono
note di ribes rosso e
rabarbaro.

Finale brillante e fresco,
accompagnato da una nota
di scorza di lime.