

Bio Brut

-Champagne Albert Lebrun-

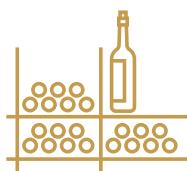


France
Champagne
Epernay



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.



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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Pinot Meunier (Vandières)

DOSAGGIO ZUCCHERINO

8 g/l



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.