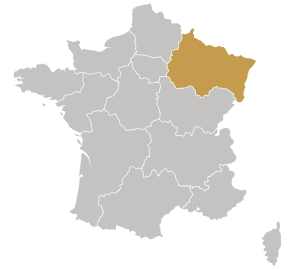
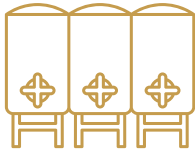


Blanc de Noirs Extra Brut

-Champagne Albert Lebrun-

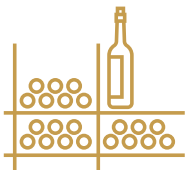


France
Champagne
Epernay



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in acciaio, un metodo scelto per preservare la freschezza e la vivacità delle uve. Le due varietà di uva, Pinot Meunier e Pinot Noir, vengono vinificate separatamente per esaltare le loro caratteristiche.



AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione, lo Champagne subisce un affinamento sui lieviti per 60 mesi. Questo lungo periodo di maturazione consente di sviluppare una maggiore complessità e raffinatezza.



Giallo dorato.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Fresco e fruttato, con profumi di frutta fresca.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

37% Meunier,
63% Pinot Noir

DOSAGGIO ZUCCHERINO

4 g/l



Vivace e voluminoso, con aromi di prugna. Perfetto come aperitivo e ideale con la carne.