



Grand Cru

Blanc de Blancs Brut

-Champagne Albert Lebrun-

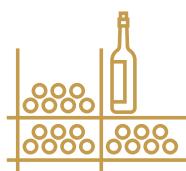


France
Champagne
Epernay



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in acciaio.



AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione, lo Champagne subisce un affinamento sui lieviti per 86 mesi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Di colore giallo chiaro, con bollicine intense e fini.



Al naso è elegante e delicato, con un aroma fruttato che ricorda la pesca bianca e gli agrumi, come il limone.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

Chardonnay

DOSAGGIO ZUCCHERINO

9 g/l



Al palato è un vino fresco, che unisce perfettamente acidità e mineralità.