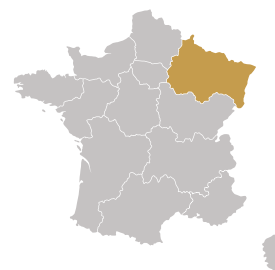
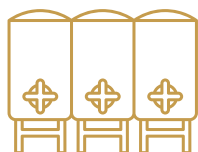


Grand Cru
Blanc de Blancs Brut
-Champagne Albert Lebrun-



France
Champagne
Epernay



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene
in acciaio.



AFFINAMENTO

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



Di colore giallo chiaro,
con bollicine intense e
fini.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.