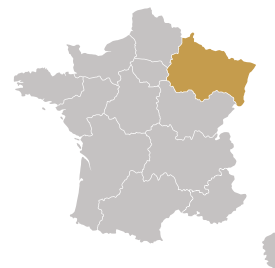


**Premier Cru Brut**  
**-Champagne Albert Lebrun-**



*France  
Champagne  
Epernay*



**VINIFICAZIONE**

La vinificazione avviene  
in acciaio.



**AFFINAMENTO**

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



Colore chiaro, le bollicine  
sono intense e fini.



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**



Al naso è delicato e  
fruttato, con note di pesca  
bianca.



**CLASSIFICAZIONE**

AOC Champagne  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

**TIPOLOGIA**

Spumante

**ALC./VOL.**

12%



**VITIGNO**

Pinot Noir, Chardonnay

**DOSAGGIO ZUCCHERINO**

9 g/l



Ha un gusto robusto e  
vellutato, accompagnato da  
note fruttate.