



## Premier Cru Brut

-Champagne Albert Lebrun-

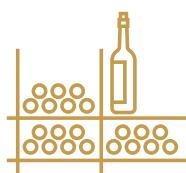


France  
Champagne  
Epernay



### 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 armi 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.