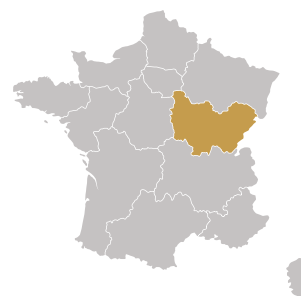
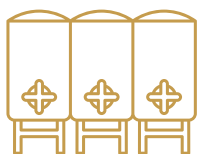


Cuvée Jean Louis Brut-Blanc de Blancs

-Charles de Fère-



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

Fermentazione naturale in
vasche a temperatura
controllata.



CLASSIFICAZIONE

Vin Mousseux

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

11,5%



AFFINAMENTO

Tre mesi di affinamento,
con frequenti batonnage.



VITIGNO

Airen, Ugni Blanc, Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Di color oro
paglierino con
bollicine fini.



Aroma fruttato che ricorda i
frutti a polpa bianca.



Al palato è
piacevole e delicato grazie
ad un dosaggio bilanciato.
Ottimo con
pesce, frutti di mare e carne
bianca.