

# LORiot-PAGEL - BRUT NATURE

CHAMPAGNE  
**LORiot-PAGEL**



#### La purezza aromatica

Una cuvée a dosaggio zero che rivela un vero e proprio ritorno alla natura del vino.

#### BLEND:

95% Meunier  
 3% Pinot Noir  
 2% Chardonnay

Lo Champagne Brut Nature, a prevalenza Meunier, è una cuvée senza dosaggio. I vini di riserva di Lorient-Pagel costituiscono una parte importante dell'assemblaggio.

Viene poi invecchiato per due anni in vasche d'acciaio inox, per poi riposare quattro anni in bottiglia. L'assenza di dosaggio conferisce al vino un elemento naturale, una qualità lineare, una tenuta, ma anche una generosa complessità grazie alle sue qualità aromatiche.

**VINIFICAZIONE:** vinificato in piccoli tini di acciaio inox. Fermentazione malolattica

**ABBINAMENTI AL CIBO:** il Brut Nature si abbina meglio all'inizio del pasto con formaggi più stagionati, come ad esempio un Comte. È in grado di gestire anche cibi più salati, come un toast al tartufo e burro salato. Altri abbinamenti includono piatti a base di pesce crudo, come il polpo marinato, una tartare di tonno o qualsiasi altro tipo di sushi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

**Colore:** Giallo, con riflessi dorati, colto persistente

**Aroma:** Frutta bianca, fiori bianchi, finezza

**Palato:** Tensione, eleganza, purezza

**Dosaggio:** 0 g/l - Brut Nature

Vino di riserva 50 %

Meunier 95 % fruttato

Pinot Noir <5 % strutturato

Chardonnay <5 % frizzante

**Imbottigliato:** 15 maggio 2017

**Invecchiamento:** 5 anni

**Produzione:** 5.000 bottiglie da 75 cl

**Temperatura di servizio:** 9°C

**Potenziale di conservazione:** 4 anni

**PROVENIENZA:** Francia

**PRODUZIONE:** 4 crus della Valle della Marna (Festigny, Mareuil-le-Port, Nesles-le-Repons e Le Breuil) e 3 Grand Crus della Côte des Blancs (Avize, Cramant e Oger)

**FORMATI DISPONIBILI:** 75 cl

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia: 3760102373514

Cartone 75x6: 3760102373569

Codice: 12058

**PALLETIZZAZIONE:**

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	10	8	80

**SPECIFICHE PRODOTTO**

<b>NOME PRODOTTO</b>	
<b>FORMATO</b>	
<b>TIPOLOGIA</b>	
<b>ZONA PRODUTTIVA</b>	
<b>VITIGNO</b>	
<b>GRADO ALCOLICO</b>	
<b>COLORE</b>	
<b>SAPORE</b>	
<b>PROFUMO</b>	
<b>ZUCCHERI</b>	
<b>ACIDITÀ</b>	
<b>ALLERGENI</b>	
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	

**PACKAGING**

<b>ARTICOLO</b>	<b>MATERIALE</b>	<b>TIPO</b>	<b>PESO</b>
<b>BOTTIGLIA</b>			
<b>TAPPO</b>			
<b>CARTONE</b>			
<b>ETICHETTA FRONTALE</b>			
<b>RETRO ETICHETTA</b>			

Si ricorda che dal 1° Gennaio 2023 l'etichettatura dovrà riportare:

- 1) il codice identificativo del materiale d'imballaggio ai sensi della decisione 129/97/CE
- 2) indicazioni sulla raccolta

**PRODOTTO COMPLETO**

<b>ARTICOLO</b>	<b>BOTTIGLIA</b>	<b>CARTONE</b>	<b>ASTUCCIO</b>
<b>ALTEZZA</b>			
<b>DIAMETRO</b>		_____	
<b>LARGHEZZA</b>			
<b>LUNGHEZZA</b>			
<b>PESO</b>			
<b>EAN CODE</b>			

**PALLETTIZZAZIONE**

<b>ARTICOLO</b>	<b>EPAL</b>	<b>ALTRO</b>
<b>MISURA</b>		
<b>STRATI</b>		
<b>CARTONI PER STRATO</b>		
<b>TOTALE CARTONI</b>		
<b>TOTALE BOTTIGLIE</b>		
<b>PESO</b>		