

LORIENT-PAGEL - BRUT NATURE

CHAMPAGNE
LORIENT-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

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

PACKAGING

ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

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

ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO		_____	
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETTIZZAZIONE

ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		