



Codice Articolo

&12076

COUCHE DOSAGE ZERO BRUT NATURE 12,5° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,7

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia:

Regione:

Paese:

Vitigno:

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 12,5

Lo Champagne Dosage Zero di Vincent Couche è una bollicina elegante e molto cremosa della Cote des Bars che sosta per un lungo periodo di 8 anni sui lieviti. Effluvi di crosta di pane, elementi di pasticceria, sentori di agrumi, frutti di bosco, nocciola tostata e note fumé si diffondono da un corpo secco, avvolgente ed energetico, ma anche morbido e saporito nonostante l'assenza di dosaggio, dotato di una trama raffinata, tesa e minerale.