



Codice Articolo

&12101

SELEQUE SOLISTE LES TARTIERES '16 12° 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 Soliste 2014 di J-M Sélèque è composto dal 100% Meunier da un unica parcella (lieu-dit) Les Gouttes d'Or piantata nel 1951 a Pierry, villaggio classificato Premier Cru nella Vallée de la Marne. Vinificazione e fermentazione al 50% di vini con fermentazione alcolica in botti di rovere e fermentazione malolattica svolta, il restante 50% dei vini con fermentazione alcolica in Cœuf Béton, senza fermentazione malolattica. Affinamento sui propri lieviti per oltre 36 mesi per questo Champagne Blanc de Noirs Extra Brut. Produzione annua per 1.261 bottiglie.