



Codice Articolo

&12103

SELEQUE CUVÉE SOLESSENCE EX BRUT 12,5° CL 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 "Cuvée Solescence" rappresenta il biglietto da visita della gamma firmata da J-M Sélèque. Blend di chardonnay, pinot meunier e pinot noir, si annuncia con un profilo equilibrato, che lo rende ideale per essere il compagno degli aperitivi più eleganti, quelli in cui i vostri ospiti richiedono un trattamento particolare. La vinificazione delle basi avviene per il 90% in acciaio, mentre la parte rimanente fermenta in legno. La rifermentazione avviene in bottiglia, passaggio produttivo tipico del Metodo Champenoise, e l'Extra Brut rimane poi ad affinare sui lieviti per 24 mesi. Struttura e freschezza si alternano con ordine in quest'etichetta, creando una piacevole armonia al palato.