



**Codice Articolo**

**&12104**

**CHARPENTIER MILLES. EX.BRUT 2016 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**

Una cuvée basata sulla perfetta metà delle due uve di riferimento per la produzione dello Champagne – pinot noir e pinot meunier –, presentata in un Extra Brut dal profilo secco e sapido, con un sorso che sorprende per incisività. Il mosto fermenta la prima volta in acciaio a temperatura controllata, per poi rifermentare direttamente in bottiglia – come da tradizione per la realizzazione di Metodo Champenoise – giacendo sui lieviti per 48 mesi. Un’etichetta che stuzzica il palato degli appassionati di bollicine francesi, merito dell’ottimo lavoro svolto dal team della maison J. Charpentier.