



Codice Articolo

&12105

CHARPENTIER PIERRE-HENRI BRUT 12° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

3543120012012

Peso lordo imballo (kg)

1,7

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia:

Regione:

Paese:

Vitigno:

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 12

Il pinot meunier è la varietà più diffusa del distretto della Marna, territorio in cui raggiunge la massima espressione qualitativa. Lo Champagne Brut "Cuvée Pierre Henri" è prodotto con le uve provenienti dalle vigne più vecchie (50 anni e oltre) di proprietà della famiglia Charpentier. La cuvée è realizzata con l'unione dei vini delle annate 2006 e 2007, che hanno svolto la fermentazione in barrique. La maturazione sui lieviti dura un minimo di 5 anni, per uno Champagne sontuoso ed elegante.