



Codice Articolo

&12106

CHARPENTIER PRESTIGE BRUT 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

Vinificazione: prima fermentazione in acciaio, con svolgimento di malolattica, assemblaggio di due o tre annate e affinamento in barrique e grandi botti di rovere. r. J. Charpentier Champagne Prestige Brut è un vino con affinamento da 24 a 30 mesi sui lieviti a seconda delle annate, al naso presenta aromi di intenso, ricco e fruttato, con sentori di frutta esotica, pan brioche, spezie tostate e crosta di pane.