



Codice Articolo

&12124

P. GERBAIS CHAMPAGNE L'OSMOSE '16 12° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	No
Peso lordo imballo (kg)	1,6

Caratteristiche

Denominazione:	Tipologia: Champagne
Regione: Cote des Bar	Paese: Francia
Vitigno: Blanc de Blancs	Uvaggio: Chardonnay
Dosaggio: Extra-Brut	Sosta sui lieviti: 24 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

Lo Champagne L'Osmose di Pierre Gerbais è frutto del 100% Chardonnay raccolto principalmente da un'unica parcella (Lieu-Dit) «Les Cotes», vigneto di famiglia piantato nel 1973. Vinificazione e fermentazione in acciaio, affinamento per oltre 36 mesi, dosaggio Extra Brut per questo ricco e fresco Champagne Blanc de Blancs. Prodotto in quantità limitata, 7.000 bottiglie.