



Codice Articolo

&12276

PHILIPPONNAT NON DOSE' 12° CL 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

3370896100007

Peso lordo imballo (kg)

1,7

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Dosaggio: Pas-dosé

Sosta sui lieviti: 36 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. 20-30% di vini di riserva, gestiti in "Solera". Senza dosage per non mascherare il carattere e la purezza del vino. Oltre tre anni di invecchiamento sui lieviti alla temperatura costante di 12°C. Esprime la qualità degli assemblaggi non millesimati di Philipponnat. Colore: oro pallido. Spuma fine e persistente. Al naso: fiore di tiglio, fior di vigna e biancospino. Al palato: note di agrumi e una bella vivacità senza essere aggressivo. Finale lungo e limpido, su note di pane caldo e mela fresca.