



Codice Articolo

&12281

GASTON CHIQUET BRUT TRADITION 12.5°CL 75 PREMIER CRU

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: Champagne

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 30 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12,5

35% Chardonnay, 20% Pinot Noir e 45% Pinot Meunier. Vigneti situati nei comuni di Hautvillers, Mareuil-sur-Ay e Dizy. Fermentazione alcolica e malolattica realizzata in piccole vasche termoregolate, stabilizzazione a freddo e filtrazione seguiti da un riposo di 3 o 4 mesi. Invecchiamento sui lieviti per 2,5/4 anni, quindi dégorgeement e dosage di 8,8 g/l. Prima di essere etichettato e commercializzato riposa ancora dai 3 ai 6 mesi.

Cuvée rappresentativa del terroir da cui proviene. Persistente e fine, di colore oro chiaro con riflessi dorati, naso di frutta secca, albicocca, morbido al palato.