



Codice Articolo

&12286

AUBRY BRUT PREMIER 12,5° CL 75

Unità di vendita al Cliente

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

Caratteristiche

Denominazione: Champagne A.O.C.	Tipologia: Champagne
Regione: Champagne	Paese: Francia
Vitigno:	Uvaggio: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
Dosaggio: Brut	Sosta sui lieviti: 24 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12,5

20% Chardonnay, 60% Pinot Meunier e 20% Pinot Noir. Invecchiamento da 18 a 24 mesi sui lieviti. Champagne ottenuto dall'assemblaggio dei tre vitigni tradizionali, coltivati nei comuni di Pargny, Jouy-lès-Reims, Villedommage e Coulommès-la-Montagne e provenienti da tre differenti raccolte. Poco dosato, circa 6 g/l, il vino esprime tutta la naturale freschezza degli acini. Al naso il profumo offre note ben fruttate tra la pesca bianca e i lamponi. In bocca la rotondità e gli aromi del Pinot Meunier rivestono una struttura che resta ferma e tonica. Persistente, deciso, è un vino di forte personalità.