



Codice Articolo

&12309

DELAMOTTE CHAMPAGNE BRUT NV 12° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

3418760000654 / 3418761040659

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 24 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

Il 55% di Chardonnay costituisce la spina dorsale della sua struttura mentre il 35% di Pinot Nero di Tours-sur-Marne, Bouzy e Ambonnay gli conferiscono profondità e freschezza. Il 10% Pinot Meunier perfeziona queste armonie con densità aromatica. Senza mai assalire il palato, questo è uno champagne meravigliosamente potente. Freschezza e rotondità si fondono per offrire un finale netto e fruttato, con una lunghezza al palato ben equilibrata ed elegante.