



**Codice Articolo**

**&12310**

**DELAMOTTE CHAMPAGNE BRUT BDB NV 12° 75**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

3418760000685

Peso lordo imballo (kg)

1,6

**Caratteristiche**

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Chardonnay

Uvaggio:

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 24 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 12**

Prodotto dal Grand Cru Chardonnay, mostra una purezza assoluta, con il processo di vinificazione che avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. Il Blanc de Blancs è uno champagne minerale, con una sensazione gessosa ottenuta con una modesta aggiunta di vino di riserva (10% massimo). Questa particolare nota è l'essenza stessa del nostro vigneto e dei suoi Chardonnay, che crescono in un terreno di puro gesso. Sì, i vini possono essere un po' austeri da giovani, motivo per cui la maturazione sui lieviti - molto più lunga dei quindici mesi di legge - si estende a quattro o cinque anni prima della sboccatura. L'invecchiamento dopo la sboccatura continua a perfezionare la finezza e l'eleganza di questa cuvée.