



**Codice Articolo**

**&12311**

**DELAMOTTE CHAMPAGNE BRUT BDB 2012 75 AST 12,5°**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

**75cl**

Codice EAN

**3418760001316**

Peso lordo imballo (kg)

**2,2**

**Caratteristiche**

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Chardonnay

Uvaggio:

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 72 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 12,5**

Uno Champagne 100% Chardonnay della Côte des Blancs raccolto in terreni calcarei che danno i migliori vini. Miscela di diversi grands cru per effetto: Mesnil-sur-Oger (20%), acidità, purezza e mineralità gessosa. Ad Avize (20%), equilibrio e struttura. A Oger (20%), il calore, l'ampiezza e la generosità. In Cramant, la mineralità fumosa. In Chouilly, il telaio e la lunghezza. Infine in Oiry, acidità e rotondità. Note di pane tostato, paglia e pane tostato seguite da un bel attacco agrumato. Aromi di frutta e fiori esotici con un pizzico di brioche.