



**Codice Articolo**

**&12358**

**BERECHE AMBONNAY MILLESIME '15 12,5° 75 CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,7

**Caratteristiche**

Denominazione:

Tipologia:

Regione:

Paese:

Vitigno:

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

**Altre note**

**Grado alcolico: 12,5**

Lo Champagne Extra Brut Ambonnay Grand Cru è una novità di Bérêche et Fils, è un Blanc de Noirs da uve 100% Pinot Noir, raccolta della vendemmia 2015 nell'omonimo villaggio da una singola parcella (Lieu-Dit) di 0,40 ettari denominata "Les Tourets". La fermentazione avviene sui lieviti in botti di rovere francese neutro e la "Prise de mousse" avviene in bottiglia con il tappo in sughero naturale sur-lattes per 54 mesi. Dosaggio finale 3 g/l - Extra Brut - per questo straordinario, puro e territoriale Champagne Blanc de Noirs prodotto a tiratura limitata per sole 2.349 bottiglie.