



Codice Articolo

&12370

CORBON ANTHRACITE BRUT 12° 75CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	No
Peso lordo imballo (kg)	1,8

Caratteristiche

Denominazione: Champagne A.O.C.	Tipologia: Champagne
Regione: Champagne	Paese: Francia
Vitigno:	Uvaggio: Chardonnay 50%, Pinot 25%, Pinot Meunier 25%
Dosaggio: Brut	Sosta sui lieviti: 60 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

Questo AOC Champagne della cantina Corbon è un prodotto ottenuto attraverso l'assemblaggio di chardonnay, pinot nero e pinot meunier. Il vino riposa in cantina per almeno 60 mesi dopo il tiraggio. Svolge la fermentazione malolattica; grazie a ciò ci vengono regalate note particolari di morbidezza altrimenti difficili da individuare. Una scommessa sicuramente vinta dalla cantina Corbon, questo prodotto vi saprà stupire per la sua freschezza nonostante presenti un corpo ben strutturato con 60 mesi di lieviti alle spalle.