



Codice Articolo

&12372

DE SAINT GALL BRUT BLANC DE BLANCS 12,5° PREMIER CRU 75CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

3232030100154 / 3232030100161

Peso lordo imballo (kg)

1,8

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: 12,5

Raffinato, viene prodotto con uve selezionate di Chardonnay in purezza raccolte a mano a cui viene aggiunta una percentuale di riserva delle annate precedenti. Fermentazione alcolica in acciaio. La vinificazione viene fatta usando la Malolattica. Rifermentazione in bottiglia con il tradizionale Metodo Champenoise. Riposa 24/36 mesi sui lieviti e altri 3/6 mesi dopo il degorgement nelle cantine scavate nel gesso. Ha un colore giallo paglierino spento con riflessi luminosi e vivaci. Perlage fine e persistente. Il profumo è fruttato di agrumi e floreale; delicato più complesso con l'ossigenazione. Al palato si presenta fresco, immediato, diretto con i sentori percepiti dall'olfatto. Finale lungo, pulito e di buona acidità.