



**Codice Articolo**

**&12384**

**PHILIPPONNAT BRUT AST 12,5° 150 CL**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

**150cl**

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

**3,2**

**Caratteristiche**

Denominazione:

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 36 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 12,5**

Lo Champagne "Royale Reserve" Philipponat è prodotto con un assemblaggio di 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Prima torchiatura delle uve provenienti essenzialmente da Grands e Premiers Crus situati nel cuore della Champagne. Invecchiamento sui lieviti nelle cantine della Maison, a una temperatura costante di 12°C per tre anni, ossia molto di più del minimo legale di quindici mesi.