



Codice Articolo

&12385

GIMONNET CHAMPAGNE BRUT EXTRA 12° 75CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia: Blanc de Blancs

Regione: Cote des Blancs

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Chardonnay

Dosaggio: Extra-Brut

Sosta sui lieviti: 18-24 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

Lo Champagne Brut Extra della casa PIERRE GIMONNET & FILS è un 100% Chardonnay 1er Crus. Pierre Gimmonnet & Fils interpreta con rispetto questo favoloso terroir di Cuis sulla Côte des Blancs. Questo champagne Blanc de Blancs, da cinque vendemmie, viene dosato debolmente: 4g/l. Ci dona freschezza e mineralità. Lo Champagne Brut Extra della casa PIERRE GIMONNET & FILS sarà perfetto come aperitivo e sboccherà a tutto pasto e sorprenderà i vostri ospiti con la sua bella freschezza ed eleganza.