



Codice Articolo

&12784

CHAMPAGNE EXTRA BRUT DIS. VIN SECRET 12,5° 75 CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,8

Caratteristiche

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Pinot Meunier

Uvaggio: Pinot Meunier 100%

Dosaggio: Extra Brut

Sosta sui lieviti: 60 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12,5

Il "Dis, Vin Secret" è un Champagne caratterizzato da una personalità ampia e fruttata, ottenuto esclusivamente dalle uve Pinot Meunier. Il processo di produzione di questo straordinario vino prevede una vinificazione accurata sia in legno che in acciaio, seguita da una maturazione sui lieviti in bottiglia che si protrae per 5 anni.

Questo metodo di lavorazione artigianale conferisce al "Dis, Vin Secret" una ricchezza straordinaria, una complessità aromatica notevole e una persistenza che si prolunga nel tempo. Il risultato è uno Champagne di grande pregio, in cui ogni sorso rivela sfumature uniche e avvolgenti. È un vino che incanta i sensi, offrendo un'esperienza gustativa indimenticabile, ricca di fascino e profondità.