



**Codice Articolo**

**&12788**

**CHAMPAGNE BRUT GOUTORBE 12° 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 Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Uvaggio: Pinot Noir 70%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 5%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 36 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 12**

Lo Champagne Cuvée Tradition rappresenta l'elegante vino di presentazione della rinomata maison Goutorbe. Questo Champagne Brut viene affinato con cura sui lieviti in bottiglia per oltre 36 mesi, ottenendo un'armonia e una complessità notevoli. Il profilo del Cuvée Tradition si distingue per la sua nitidezza, piacevolezza e delicatezza. È l'accompagnamento ideale per aperitivi e antipasti eleganti e formali, aggiungendo un tocco raffinato a ogni occasione. All'assaggio, questo Champagne si rivela fresco, espressivo e sapido. Ogni sorso è un'esperienza gustativa memorabile, caratterizzata da un equilibrio perfetto e una piacevole armonia. Il Cuvée Tradition di Goutorbe è un'autentica gioia per il palato, un vino che delizia e conquista con la sua personalità distintiva.