



**Codice Articolo**

**&12789**

**CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT 1ER CRU GOUTORBE 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 Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

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

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 30 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 12,5**

Rappresenta al meglio lo stile distintivo di Henri Goutorbe, racchiudendo in una sola bottiglia tutta l'eccellenza del territorio di origine. Questa cuvée è il risultato della combinazione delle tre varietà di uve tipiche della regione, con una predominanza netta di Pinot Noir. Al naso, questo Champagne si apre con un profumo invitante di polpa di ciliegia, scorza di limone e mandorle pelate, accompagnate da eleganti accenti cremosi e fragranti, tipici della sua categoria. In bocca, si distingue per la sua freschezza e sapidità, offrendo un corpo ampio e succoso, arricchito da una ricca presenza di frutta. La sua bevibilità rende ogni sorso un piacere raffinato. È un'opera d'arte enologica che celebra la perfetta unione di tradizione, qualità e gusto. È un vino che incanta gli amanti dello Champagne, offrendo un'esperienza gustativa indimenticabile, ricca di freschezza, profondità e piacere.