



Codice Articolo

&12790

CHAMPAGNE BRUT MILLESIME'10 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

Uvaggio: Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 30 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

Un'esperienza intensa ed espressiva, un Brut che si distingue per la sua generosità e ricchezza. Questo straordinario vino è stato sottoposto a un lungo affinamento sui lieviti in bottiglia per ben 8 anni, che ha contribuito a sviluppare la sua complessità e profondità. I profumi del Cuvée Millesime sono avvolgenti, caldi e fragranti, con sfumature burrose che si mescolano a delicati accenti di pasticceria, miele, agrumi e fiori. Al palato, conferma la sua morbidezza e intensità, ma si fa anche notare per la freschezza vivace e una raffinata eleganza. L'equilibrio gustativo è semplicemente eccellente. È una vera e propria opera d'arte enologica, che esprime tutta l'essenza e l'eleganza dei migliori vini della regione. È un Champagne che si fa notare per la sua personalità distintiva, regalando un'esperienza gustativa indimenticabile, caratterizzata da armonia, freschezza e sofisticatezza.