

SAINT-RÉOL - EXTRA BRUT

SR
CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL



Uno champagne corposo.

BLEND:

81% Pinot Noir
19 % Chardonnay Grand Cru
Vendemmia media 2013 di cui: 40% Vini di Riserva e 6,5 di taglio

ABBINAMENTI AL CIBO: antipasti sfiziosi e di buona complessità

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Questo prodotto si presenta di colore oro lucido, leggermente scarico nel suo riflesso. Vivace e fine la bollicina. Il naso complesso, caratterizzato dal Pinot Noir, è un invito all'assaggio, si percepiscono eleganza e compostezza negli aromi. Sprigiona note speziate di pepe nero e aromi di lamponi maturi. Palato fresco, secco, scorrevole con medio corpo. Finale asciutto e deciso. Grande pulizia e buona persistenza.

Dosaggio: 5 g/l - Extra Brut

Imbottigliato: 2014

Valutazione Decanter 2021: 90/100 Medaglia d'argento

PROVENIENZA: Francia

FORMATI DISPONIBILI: 75 cl - 150 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 75 cl: 3760168960048 - 150 cl: 3760168960123
Cartone 75x6: 37601689600488 - 150x3: 37601689601232
Codice: 75 cl 12048 - 150 cl 12043

PALLETIZZAZIONE: (per bottiglia da 75 cl)

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	10	8	80

SPECIFICHE PRODOTTO

NOME PRODOTTO	
FORMATO	
TIPOLOGIA	
ZONA PRODUTTIVA	
VITIGNO	
GRADO ALCOLICO	
COLORE	
SAPORE	
PROFUMO	
ZUCCHERI	
ACIDITÀ	
ALLERGENI	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	

PACKAGING

ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

Si ricorda che dal 1° Gennaio 2023 l'etichettatura dovrà riportare:

- 1) il codice identificativo del materiale d'imballaggio ai sensi della decisione 129/97/CE
- 2) indicazioni sulla raccolta

PRODOTTO COMPLETO

ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO		_____	
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETTIZZAZIONE

ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		