

FRANCOIS DUBOIS - PURE SÉLECTION



CHAMPAGNE
F. DUBOIS
— VIGNOBLES D'EXCELLENCE —

Produit de France



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Champagne dal colore giallo brillante.

Al naso è piacevolmente fruttato, con aromi tostati.

Al palato si caratterizza per una struttura fine e cremosa, con delle bollicine fine e persistenti. Buona la lunghezza.

ABBINAMENTO AL CIBO:

Aperitivo

Filetto di merluzzo

Costolette di agnello

BLEND:

50% Chardonnay

30% Pinot Noir

20% Pinot Meunier

DOSAGGIO: Brut, 7 g/l

ALC: 12% vol.

MATURAZIONE: Affinamento nei lieviti per almeno 2 anni

PROVENIENZA: Francia

FORMATI DISPONIBILI: 75 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 3760128524457

Cartone 75x3: 3760128524464

Codice: 12068

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
3	12	12	144

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		