



|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>Codice Articolo</b>                   | <b>12153</b>                          |
| <b>TAITTINGER BRUT RESERVE NUDO 75X6</b> |                                       |
| <b>Unità di vendita al Cliente</b>       |                                       |
| Tipo imballo                             | Cartone                               |
| Contenuto imballo                        | <b>75clx6</b>                         |
| Codice EAN imballo / bottiglia           | <b>03016570061034 / 3016570001030</b> |
| Peso lordo imballo (kg)                  | <b>10,6</b>                           |
| <b>Unità logistica - cm 80x120</b>       |                                       |
| Nr. imballi/strato                       | <b>11</b>                             |
| Nr. strati/pallet                        | <b>7</b>                              |
| Nr. imballi/pallet                       | <b>77</b>                             |
| Altezza pallet completo di prodotto (cm) |                                       |
| <b>Altre note</b>                        |                                       |
| <b>Grado alcolico: 12,5</b>              |                                       |

Lo Champagne Brut Reserve è l'etichetta più celebre della maison Taittinger: uno Champagne dallo stile piacevole, fresco e tradizionale, maturato sui lieviti per 36 mesi. Ha profumi di fiori bianchi, pesca e vaniglia uniti a nuance minerali. Il sorso è fresco, delicato e rotondo, arricchito da aromi leggermente dolci di miele e frutta fresca