



Codice Articolo

12261

PHILIPPONNAT BRUT AST 12,5° 75X6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

75clx6

Codice EAN imballo / bottiglia

03370892001629 / 3370896011006

Peso lordo imballo (kg)

10,5

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 12,5

Il nome «Royale Réserve» rimanda agli antenati della famiglia Philipponnat, proprietari di vigneti, negozianti e vinificatori, fornitori di Luigi XIV, magistrati e Maires Royaux di Ay. Questa cuvée offre l'essenziale delle caratteristiche del territorio di Mareuil-sur-Ay, dominante nell'assemblaggio in cui prevale nettamente il Pinot Nero. Un bell'equilibrio tra struttura, lunghezza in bocca e vinosità.

65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Prima torchiatura delle uve provenienti essenzialmente da Grands e Premiers Crus situati nel cuore della Champagne. Dal 20 al 30% di vini di riserva gestiti in solera e affinati in legno per incorporare vini vecchi senza nulla perdere di freschezza.