



**Codice Articolo**

**12262**

**PHILIPPONNAT BRUT 12,5° 75X6**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

**75clx6**

Codice EAN imballo

Peso lordo imballo (kg)

**10,7**

**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.