

JEEPER - CUVÉE GRAND CRU BRUT



CHAMPAGNE
JEEPER

SINCE 1949

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Veste giallo brillante. Al naso, l'invecchiamento in in botti di rovere apporta sottili note di nocciola tostata e lievito fresco. L'espressione al palato è intensa, fruttata e floreale. Con note di scorza di limone e agrumi canditi. Una bella acidità che dà lunghezza in bocca. L'effervescenza è delicata.

ABBINAMENTO AL CIBO:

Aperitivo
Tartare di Saint-Jacques

BLEND:

98% Chardonnay
2% Pinot Noir
50% affinamento in botte di rovere

DOSAGGIO: Brut, 6 g/l

MATURAZIONE:

Affinamento sui lieviti per almeno 8 anni



PROVENIENZA: Francia

PRODUZIONE: Villages Terroir Grand Cru: Oger, Le Mesnil, Ambonnay, Bouzy, Avize

FORMATI DISPONIBILI: 75 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 3760128526222
Cartone 75x6: 3760128526147
Codice: 12763

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	13	4	52

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		