

LOUIS ARMAND



Champagne Louis Armand

Brut - White tradition

Champagne AOC

Leggera e corposa, la cuvée "Brut Louis Armand" è realizzata secondo la tradizione dello Champagne.

Uno Champagne fresco, che delizierà i palati più esigenti con i suoi aromi delicati, vivaci e sottili.

BLEND:

55% Pinot Noir

5% Chardonnay

40% Pinot Meunier

SELEZIONE DEL TERRENO:

Calcere coperto da un sottile strato di terriccio.

ETÀ DELLA VITE: 25 anni.

DEGUSTAZIONE:

COLORE: oro setoso

SAPORE: rinfrescante e delicato, con sentori di fiori bianchi e agrumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: tra gli 8° e i 10°

ETÀ: da 5 a 7 anni. Da bere giovane

ANALISI:

ALCOOL: 12,3°

ZUCCHERO: 7 gr/l - Brut

ACIDITÀ 4,26 gr/l

ALC: 12% vol.

PROVENIENZA: Francia

FORMATI DISPONIBILI: 75 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 3497840000500

Cartone 75x6: 3497840000128

Codice: 12769

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	10	8	80

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		