

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

Champagne Bio Brut

Champagne Albert Lebrun

CLASSIFICAZIONE	Spumante
REGIONE	Champagne, Vallée de La Marne
COMUNE	Épernay, Vandières
VITIGNO	100% Pinot Meunier (Vandières) 15% vino di riserva
DOSAGGIO ZUCCHERINO	8 g/l
ALLEVAMENTO	Organico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

3 anni e 2 mesi di affinamento. Passaggio in legno di 11 mesi

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color giallo dorato, con delicati riflessi e una fine effervescenza. Sprigiona persistenti profumi con raffinati aromi di succo di pera, confettura di ribes nero assieme ad un tocco speziato e di caramello.

Il palato è perfettamente bilanciato; si percepiscono immediatamente note di ribes rosso e rabarbaro.

La freschezza di questo Champagne lo conduce verso un finale brillante, accompagnato da una nota di scorza di lime.

Ideale come aperitivo e con tutti i piatti di mare.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl, ogni bottiglia ha il suo astuccio.

