

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Champagne Blanc de Noirs Extra Brut

Champagne Albert Lebrun

CLASSIFICAZIONE	Spumante
REGIONE	Champagne
VITIGNO	37% Pinot Meunier, 63% Pinot Noir
PROVENIENZA UVE	Village Premier Cru
ORIGINE DELLE UVE	Pinot Noir: Côte des Bar (Baroville), Vallée de la Marne (Fossoy) Pinot Meunier : Vallée de la Marne (Troissy, Blesmes)

DOSAGGIO ZUCCHERINO 4 g/l

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Acciaio. 4 anni e 2 mesi di affinamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color giallo dorato, al naso è fresco e fruttato, con aromi di frutta fresca. Vino vivace e voluminoso al palato con aromi di prugna.

Ottimo come aperitivo e per accompagnare la carne.

FORMATI E CONFEZIONI

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