

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Champagne Premier Cru Brut

Champagne Albert Lebrun

CLASSIFICAZIONE	Spumante
REGIONE	Champagne
VITIGNO	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
PROVENIENZA UVE	Village Premier Cru e Grand Cru
ORIGINE DELLE UVE	
Pinot Noir:	Montagne de Reims (<i>Chamery</i>) Côte des Blancs /Epernay (<i>Grauve</i>)
Chardonnay:	Montagne de Reims (<i>Chamery</i> , <i>Villers Marmery</i>), Côte de Blancs (<i>Mesnil sur Oger</i>)
DOSAGGIO	9 g/l
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
	Acciaio. 3 anni e 2 mesi di affinamento.
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA	
	Ha colore chiaro, le bollicine sono intense e fini. Al naso è delicato e fruttato, con armi di pesca bianca. Ha un gusto robusto e vellutato, accompagnato da note fruttate.
FORMATI E CONFEZIONI	
	Bottiglie da 75 Cl, ogni bottiglia ha il suo astuccio.