

P.S.
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Champagne Aubert et Fils Brut

Champagne Aubert et Fils



CLASSIFICAZIONE	AOC Champagne
TIPOLOGIA	Spumante
REGIONE	Champagne
PROVINCIA	Epernay (<i>Vallée de la Marne, Côte des Bars</i>)
VITIGNO	56% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier, 18% Chardonnay
VENDEMMIA	Maggior parte nel 2018, 33% vin de reserve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

28 mesi sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color giallo tenue, al naso rivela note fruttate.

Bella rotondità e vivacità al palato, con toni agrumati e di frutta esotica, tra cui si distingue il mango.

Perfetto come aperitivo e per accompagnare carne bianca e pesce.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.