

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut

Champagne Albert Lebrun



CLASSIFICAZIONE	Spumante
REGIONE	Champagne
VITIGNO	Chardonnay
PROVENIENZA UVE	Village Grand Cru
ORIGINE DELLE UVE	Cote de Blancs (Chouilly)
DOSAGGIO	9 g/l

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Acciaio. 7 anni e 2 mesi di affinamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo chiaro, con bollicine intense e fini. Al naso è elegante e delicato, con un aroma fruttato che ricorda la pesca bianca e gli agrumi, come il limone. Al palato è un vino fresco, che unisce perfettamente acidità e mineralità.

FORMATI E CONFEZIONI

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