

Champagne Perle Noir EXTRA BRUT Pinot Noir - Champagne Dechannes



Nazione: Francia
Regione: Champagne
Genere: Vino
Denominazione: Champagne
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pinot Noir
Annata: --
Fermentazione: In acciaio
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 36 mesi sur lattes in
bottiglia
Invecchiamento: 3 mesi in bottiglia
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 1.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: 4 g/L Extra Brut

Champagne 100% Pinot Noir, prodotto da un blend di diverse annate fino al 2011. Brut a basso dosaggio 4 g/l. Fermentazione in acciaio. Malolattica. 36 mesi sur lattes e 3 mesi di riposo dopo il dégorgement. Incredibile freschezza e finezza. Data sboccatura: 21/04/2022