



Champagne Tradition

Brut



VARIETALES: 30 % Chardonnay - 70 % Meunier

CARACTERÍSTICAS:

Esa « cuvée » es la ilustración perfecta del «Meunier» del valle río « Marne ». Se encuentra en las laderas del río localizadas en « Charly sur Marne ». El « Meunier », rey del « Champagne » ofrece a éste champagne una bonita expresión.

DEGUSTACIÓN:

De color de oro claro, con finas burbujas, formando un cordón bonito. El « bouquet » es discreto y elegante. Se perciben notas de brioche, luego toques afrutados de frutos confitados y un poco de miel. Al paladar, es amable y dulce, luego un notable equilibrio y mucha pureza y elegancia.

COMENTARIOS : Un vino para cualquier momento, el aperitivo entre amigos en las orillas de un río o en una fiesta campestre, luego para terminar una velada...

LOGISTICA:

Botella : 750ml
Carton: 6 botellas (10kg)
Palette 120x80 : 8 capas de 10 cartones
= 480 botellas (800kg)