



Champagne Grand Cru



VARIETALES : 55 % Chardonnay - 45 % Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS:

Las uvas proceden exclusivamente de la Zona de « Grand Cru » de la « Côte des Blancs » para el Chardonnay y de la « Montagne de Reims » para el Pinot Noir – Este vino esta en la línea de los mejores Grands Crus de Champán.

CATA:

de color oro claro con burbujas finas y vivas, formando un “cordón” bonito. Los aromas potentes y elegantes. Se encuentra notas floridas y frutadas. En la boca está el Champán tierno con un notable equilibrio. Mucha pureza y elegancia.

COMENTARIO:

Puede acompañar dignamente una comida gastronómica.

LOGISTICA:

Botella transparente : 750cl

Carton: 6 botellas (10kg)

Palette 120x80 : 8 capas de 10 cartones

=480 botellas (800kg)