



Champagne Brut Green Label

Lanson

Nota di degustazione:

.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Lanson

Valutazioni: James Suckling 95/100

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Numero di articolo: 11199--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Green Label

Lanson

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi