

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

## CHARLES LE BEL BRUT INSPIRATION 1818

CHARLES LE BEL | FRANCE



**75 cl / 12.5°**

**Category:** Champagne

**Raw material:** 40% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Metodo Classico

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Lo Champagne Brut Charles Le Bel brut viene prodotto dall'assemblaggio delle uve di piante giovani dei tre vitigni più importanti della Champagne: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Elaborato con un 40% di vini di riserva, matura "sur lies" tra i 18 e i 24 mesi nelle cantine della Maison prima del dégorgeage. Il risultato è un prodotto fine, elegante ed equilibrato, fresco e piacevole.

### HOW DO I DRINK IT?

Da servire a una temperatura non superiore ai 10 gradi. Il suo carattere versatile e slanciato lo vede bene per l'aperitivo o in abbinamento a crudité di pesce.

