

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

CHARLES LE BEL

CHARLES LE BEL | FRANCIA



75 cl / 12.5°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 40% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25 %Pinot Meunier

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

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 dégorgeement. Il risultato è un prodotto fine, elegante ed equilibrato, fresco e piacevole.

COME LO BEVO

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.

FOCUS

Il marchio Charles Le Bel appartiene alla rinomata Maison Billecart-Salmon che, alla sesta generazione, continua la tradizione di produrre Champagne molto pregiati, amati ed apprezzati in tutto il mondo.

