

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

CHARLOT CHAMPAGNE CUVÉE SPECIALE BRUT NATURE

CHARLOT PÈRE ET FILS | FRANCIA



75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Fermentazione: Lieviti indigeni

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

La Cuvée Spéciale Brut Nature di Charlot è uno Champagne morbido, elegante e agile. È ottenuto dalla pressatura diretta delle uve che fermentano spontaneamente in vasche d'acciaio inox e barrique usate dove affinano fino all'estate. Assemblaggio con vin de reserve e aggiunta di zuccheri biologici per la presa di spuma. La sboccatura avviene dopo 48 mesi.

COME LO BEVO

Uno Champagne per tutte le occasioni, perfetto come aperitivo. Accompagna con garbo piatti semplici ed elaborati. Temperatura di servizio 8 °C.

