

COMTE DE MONTAIGNE



C H A M P A G N E



COMTE DE MONTAIGNE



C H A M P A G N E

BRUT

1/ Descrizione Articolo :

Assemblage:

Lo Champagne Comte de Montaigne Brut è composto per il 70% da Pinot noir e per il 30% da Chardonnay.

Vinificazione:

Le uve vengono selezionate accuratamente cioè scegliendo solo i grappoli che hanno raggiunto la giusta maturazione e pressate lievemente cercando di mantenere il più possibile l'integralità degli acini.

Il metodo utilizzato è il metodo classico "Champenoise" che consiste nell'operare una doppia fermentazione del mosto a temperatura controllata e con la seconda fermentazione in bottiglia ed un invecchiamento minimo di 36 mesi. Assemblage di due raccolti.

La degustazione e gli aromi visti dal sommelier di Comte de Montaigne:

Struttura chiara, bolle fini e persistenti.

Al naso presenta degli aromi di grande intensità, ricchi e fruttati (mela, pera, pesca)

L'assemblage dei due raccolti spiega la freschezza ed il fruttato che lo rendono equilibrato sia al naso che in bocca.

Lo Champagne Brut Comte de Montaigne ha in bocca una bella lunghezza ed è leggermente minerale, ciò che lo rende ideale per gli aperitivi e serate di festa.

2/ Unità di Vendita	1500 ml 750 ml e 375 ml
3/ Descrizione Confezione Articolo	bottiglia di vetro
4/ Unità di Imballo	1 bottiglia per il 3000 ml 3 bottiglie per il 1500 ml 6 bottiglie per il 750 ml 12 bottiglie per il 375 ml
5/ Pallettizzazione	(Imballi x Strato): 10 (Strati x Pallet): 8 (Imballi x Pallet): 80
6/ Tipo di Pallet	EPAL
7/ Dimensioni Pallet in cm. (h. x l. x p.)	170 x 90 x 120
8/ I.V.A.	21%

