

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN BRUT CLASSIQUE N.V.

* Este gran clásico muestra claramente el estilo de Alfred Gratién. Una refinada mezcla dominada por un Pinot Meunier afrutado, combinado con la elegancia del Chardonnay y una pequeña parte de Pinot Negro.

Perfectamente concebido, rezuma equilibrio, estructura y finura. En boca es pleno, elegante y fresco, con burbujas muy finas de banda persistente. En nariz, el bouquet es intenso, descubriéndose notas a pasas negras que persisten en el paladar, con un matiz picante, así como notas de vainilla, que deja paso, acto seguido, a cítricos vivificantes.

Esta obra de arte de la producción de Champagne es un placer para aquellos que gusten de la vivacidad y la juventud del champagne. Se puede beber sin esperar al aperitivo, sobre pequeñas tostadas de salmón ahumado.



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN: BRUT CLASSIQUE N.V.

Tipo	Champagne		
Capacidad	0,75 L.	0,375 L.	1,5 L.
Caja de	6	12	1
Dimensiones	34x29x20	40x33x15	42x14x13
Peso caja	11 kg.	11 kg.	4 kg.
Europalet	63	45	36
Graduación	12,5°	12,5°	12,5°
Uva	Chardonnay 45%, Pinot Negro 12%, Pinot Meunier 43%		
Vista	Oro claro, de gran belleza		
Olfato	Frutos cítricos, mango, melocotón y albaricoque		
Gusto	Equilibrio de fuerza aromática y frescura de frutas exóticas		

