

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN CUVÉE PARADIS BRUT

* Un *cuvée* con delicioso color, exclusivamente producido de *têtes-de-cuvée* y vinos *grand-cru*. Una muestra de la gran habilidad de la maestría de la bodega Alfred Gratien.

En la línea de los mejores champagnes, denso, de una gran persistencia, equilibrado de boca fina y cremosa. De bella armonía tanto en nariz como en boca. Claro, resplandeciente con burbuja dorada. Una combinación delicada de miel, frutos secos y ligeras notas de frutas blancas. Vinoso y prolongado con un final seco. Aromas complejos de fruta blanca que se acumulan en un final de pan de jengibre, aunando sabor y distinción.



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN: CUVÉE PARADIS BRUT

| | |
|-------------|--|
| Tipo | Champagne |
| Capacidad | 0,75 L. |
| Caja de | 6 |
| Dimensiones | 34x32x22 |
| Peso caja | 11 kg. |
| Europalet | 55 |
| Graduación | 12° |
| Uva | Chardonnay 65%, Pinot Negro 18%, Pinot Meunier 17% |
| Vista | Claro, resplandeciente con burbuja dorada |
| Olfato | Una combinación delicada de miel, frutos secos y ligeras notas de frutas blancas |
| Gusto | Vinoso y prolongado con un final seco. Aromas complejos de fruta blanca que se acumulan en un final de pan de jengibre |

