Brut Blanc de Noirs

Tipo: Champagne Brut

Procedencia: AOC Champagne, Francia.

Cepas: 100% Pinot Noir y Pinot Maunier

Producción promedio: 9.000 cepas por hectárea

Fecha de vendimia: Sobre el 15 de septiembre

Rendimiento por hectárea: 50 a 70 hl/Ha

Vinificación: El Blanc de Noirs está constituido única y obligatoriamente con cepas de Pinot Noir y/o Pinot Maunier (uvas negras con jugo blanco).

Características organolépticas: Viste un hermoso color dorado claro, nariz profunda. Boca seducida por su tamaño, su estructura y origen vínico. Un poder de finas burbujas y una encantadora frescura.
Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Contenido de azúcar: 7g/L
Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 7-8ºC en una copa. Su estilo es de cuerpo completo, vinoso y potente, lo que significa, un Champagne muy apreciado para acompañar con carnes, y viandas blancas.
Consejos de conservación: Mantenga las botellas alejadas de la luz, y a una temperatura no superior a los 12ºC.

CLEARLINE, S.L.: IMPORTADOR EN EXCLUSIVA PARA ESPAÑA Y PORTUGAL
C/Iturrizar, 3 | 31131 Cirauqui (Navarra) | T. 948 34 21 49 M. 669 29 10 29
info@thewinepilot.es | www.thewinepilot.es

75cl.