André Delorme Blanc de Blancs

Tipo: Brut Brut Blanc de Blancs Método Tradicional

Procedencia: AOC Borgoña Francia.

Cepas: 100% Chardonnay

Producción promedio: 9.000 cepas por hectárea

Fecha de vendimia: Sobre el 15 de septiembre

Rendimiento por hectárea: 50 a 70 hl/Ha

Vinificación: "Después del prensado , el mosto se clarifica y se enfría durante al menos 24 horas. La fermentación se lleva a cabo a baja temperatura controlada. Para obtener una frescura más intensa, no hay fermentación maloláctica. Luego, los vinos se muelen y envejecen con lías finas, antes de ser multadas y filtradas para prepararlas para la fermentación secundaria. La fermentación secundaria, en la botella (método tradicional), se lleva a cabo mediante la adición de levaduras y azúcar, seguido de un año de crianza en lías en nuestras bodegas de temperatura controlada ".

Características organolépticas: Frescura, finura, elegancia, ligereza y mineralidad caracterizan este espumoso de aperitivo.

Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Contenido de azúcar: 7 a 8 g/L

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 6-7 ° C. Este espumoso es ideal como aperitivo.

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.