

# Champagne Brut Premier Cru Aubry



<b>Denominazione</b>	Champagne AOC
<b>Vitigni</b>	Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%
<b>Tipologia</b>	<a href="#">Champagne</a>
<b>Regione</b>	<a href="#">Regione Champagne (Francia)</a>
<b>Gradazione alcolica</b>	12.5%
<b>Formato</b>	Bottiglia 75 cl
<b>Vinificazione</b>	Champagne prodotto con Metodo Champenoise, chiamato Metodo Classico in Italia, con rifermentazione in bottiglia
<b>Affinamento</b>	A seconda delle annate, da 18 a 24 mesi sui lieviti
<b>Filosofia produttiva</b>	Recoltant Manipulant,
<b>Note aggiuntive</b>	Contiene solfiti