

Champagne Brut Premier Cru Aubry



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