



Champagne Brut Carte d'Or AOC Lorient-Pagel

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Lorient-Pagel
Ausbau	méthode traditionnelle
Ausschanktemperatur	10 bis 12 Grad Celsius
Trinkreife	4 Jahre
Alkoholgehalt	12.5 %
Awards	Decanter 88 / 20
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	60110700

Beschreibung

In der Nase Aromen von Pfirsich, weissen Blüten, feiner Zitrusfrucht und Noten von Hefegebäck. Feine Perlage. Am Gaumen ausgewogene, belebende herbe Mineralität und harmonische Vielfalt, mit herben und süsslichen Tönen, mineralischer Struktur, cremigem Fluss und feinen Reifenoten.

Wissenswert

Vergärung imahltank. Malolaktische Gärung. Reifung 4 Jahre auf der Hefe in der Flasche. Dosage 7g/l