

CHAMPAGNE



GEORGES
LACOMBE

Grande Cuvée



Prensado y vinificación de uvas cultivadas en :

La Montagne de Reims de la variedad pinot noir (35%)
El Vallée de la Marne de la variedad pinot meunier (30%)
La Côte des Blancs de la variedad chardonnay (35%).

Assemblage

75% de vinos del año
25% de vinos de reserva

Crianza de 24 a 36 meses en bodega

Degüelle y Dosificación de 9 g/L, realizados en torno a
3 a 5 meses antes de su expedición.

Notas de Cata

De atractivo color amarillo dorado.

Con aromas a mantequilla fresca, brioche y afrutados de albaricoque.

En boca ofrece un equilibrio perfecto con una ligera dosificación.

Un Champagne generoso y clásico con el assemblage de las 3 variedades de cepas de Champagne !

Consejos para su degustación:

Servir « frappé » entre 8 et 12°C.

Alianza entre elegancia y complejidad.

Este Grande Cuvée es le Champagne de todo momento, ideal en el aperitivo y durante toda la comida...

Champagne Georges LACOMBE-ESPAÑA

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com - info@directbodega.com

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN

