

CHAMPAGNE



GEORGES
LACOMBE

Millésime 2008

Elaboración de la Cuvée

Prensado y vinificación de uvas cultivadas en La Montagne de Reims y en la Côte des Blancs.

45% Chardonnay

55 % Pinot Noir

Assemblage :

Únicamente con vinos del año 2008

Crianza de 5 años en bodega.

Degüelle y Dosificación de 7 g/L realizada en torno a 5 meses antes de su expedición

Notas de Cata

De elegante capa dorada ligeramente ambarina.

Con aromas naturales a brioche, melocotón y albaricoque seco.

En boca, equilibradamente afrutado, con delicada efervescencia.

Fruto de una cosecha de excepción.... un perfil seductor que se abre... y se expresa en la copa !

Consejos para su degustación

Servir « frappé » entre 8° y 12°C ;

Esta cuvée millésimée causa sensación en el aperitivo, para entendidos y amantes del champagne ...

Champagne Georges LACOMBE-ESPAÑA

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com - info@directbodega.com

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

