

CHAMPAGNE



GEORGES
LACOMBE

Premier Cru



Elaboración de la Cuvée

Prensado y vinificación de uvas cultivadas en pagos de Premiers Crus de Champagne :

Chardonnay (30%) de la Côte des Blancs.

Pinot meunier (20%) de La Montagne de Reims.

Pinot noir (50%).

Assemblage

70% de vinos del año

30% de vinos de reserva

Crianza de 30 a 40 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 elegante capa dorada ligeramente ambarina.

Con aromas sutiles y maduros a brioche, pan tostado y mantequilla fresca.

En boca es fresco, complejo y cremoso, con una delicada efervescencia.

Despierta el placer de los sentidos con su aroma afrutado, su madurez y su elegante efervescencia !

Consejos para su degustación:

Servir « frappé » entre 8 y 12°C ;

Es el Champagne de las celebraciones, haciendo de cualquier momento.... un gran momento.....

Champagne Georges LACOMBE-ESPAÑA

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com - info@directbodega.com

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

