



Lilbert & Fils Millésime Grand Cru Extra Brut

Bodega: L'Excellence

A.O.C. Champagne

Chardonnay 100%

Elaboración

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en cubas de inox. o acero esmaltado. Fermentación maloláctica todos los años. Crianza en botella 4 años mínimo. Dosage de 4 a 5 gr./l

Nota de cata

Con casi 300 años de historia, la maison Lilbert et Fils crea este genuino champagne de la Côte des Blancs. Su elaboración, totalmente artesanal, sumado a su contenida producción, hacen de esta botella una pequeña joya que no debe faltar en la bodega personal de los amantes de las burbujas. Apuntes de manzana verde, lima y minerales en nariz y un paso por boca elegante y fino.

Formatos: 75cl

Graduación: