



Lilbert & Fils 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 2,5 años mínimo. Dosage de 7 gr./l

Nota de cata

Dorado, carbónico fino, limpio y brillante. En nariz es sutil, con aromas a uva blanca, cítricos, nata, agua de azahar, madera vieja, mar y piedras. En boca es fresco con acidez pero amplitud y cierto armazón. Paso vivo. Final increíble de recorrido medio-alto.

Formatos: 75cl

Graduación: