



Lilbert & Fils Perle Blanc de Blancs

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. Assemblage de vinos de 3 años diferentes generalmente consecutivos. Cuvée con menos de 4 atmósferas de presión. Crianza en botella 2,5 años mínimo. Dosage de 6 gr./l.

Nota de cata

De cremosa textura y excelente concentración. Su sabor te lleva hacia la calma de la madurez, siempre, siempre bajo un final muy tónico.

Formatos: 75cl

Graduación: