

FRESNE DUCRET LES NOUVEAUX EXPLORATEURS - BLANC

1ER CRU - BRUT

NEU IM SORTIMENT

BESCHREIBUNG

GOLDGELBE FARBE, FEINE UND GLEICHMÄSSIGE PERLAGE. DIESER FRUCHTIGE CHAMPAGNER ENTHÄLT AROMEN VON APFEL, DIE DURCH NOTEN VON HONIG, GERÖSTETEM BROT UND HIMBEEREN VERSTÄRKT WERDEN.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

35% PINOT MEUNIER, 40% PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

CHAMPAGNER

LAGERFÄHIGKEIT

10 JAHRE

SERVIEREN BEI

9-11°C

ALKOHOLGEHALT

12.0%

ARTIKELNUMMER

53200

PRODUZENT

FRESNE DUCRET

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - CHAMPAGNE

REGION

CHAMPAGNE

