

ALFRED GRATIEN

Champagne Cuvée Brut Classique

Proceso de Elaboración:

Selección de las mejores uvas de las variedades Pinot noir, Pinot Meunier y Chardonnay para realizar su proceso de fermentación siguiendo el método Champenoise. Permanece en botella durante, al menos, 36 meses.

Nota de Cata:

El conjunto está dominado por la frutuosidad del Pinot Meunier combinada con la elegancia refinada del Chardonnay y la persistencia del Pinot Noir.

De color dorado claro, se observa una burbuja fina y persistente. En boca se aprecian los cítricos y destacan notas de mango, melocotón y albaricoque, lo que otorga un agradable equilibrio entre el poder aromático y el frescor de las frutas exóticas.

Datos analíticos:

Grado Alcohólico: 12,5% vol.

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la inferior del refrigerador. Utilizar una copa alta de cristal fino y transparente (tipo flauta).

Maridajes:

Ideal como aperitivo a cualquier hora. Es adecuado para cualquier ocasión.

