



CHAMPAGNE DEMONGE BLANC DE BLANCS



- Vieillessement : 15 mois minimum
- Assemblage :
100% Chardonnay
- Teneur en Alcool : 12%
- Acide total : 2.5 à 5.5 g H₂SO₄/L
- Liqueur d'expédition : 9 à 12 gr/l
- Valeur du PH : 3 à 3.2
- Origine : Région Epernay
- Qualité : BRUT
- Type de bouteille : Verte standard 75 cl
- Poids d'une bouteille vide : 835 g
- Poids d'une bouteille pleine : 1600 g
- Type de liège : Aggloméré + rondelles de liège

Commentaire de dégustation :

La robe d'un or pâle est animée d'un joli cordon de bulles fin et persistant.

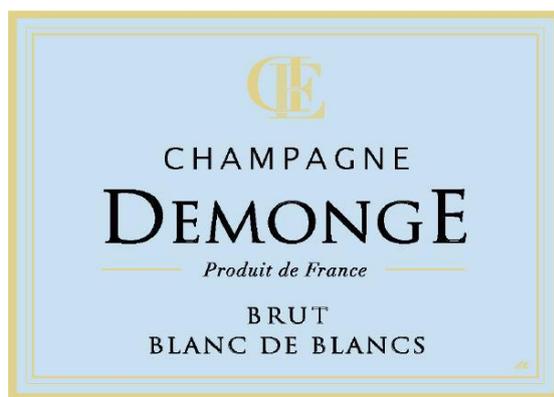
Le nez révèle des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes.

En bouche, apparaissent des arômes puissants et frais d'une grande persistance.

Conseil de conservation :

Conservez les bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température maximale de 15°C.

Dégustez-les dans les deux années de votre achat à une température maximale de 6 à 8° C.



Carton de 6 bouteilles - 750 ml				
Poids	Largeur	Longueur	Hauteur	Nombre
Kg	cm	cm	cm	bouteilles
10,8	24,5	33,0	18,0	6

Palette de 480 bouteilles - 750 ml				
Poids	Largeur	Longueur	Hauteur	Nombre
Kg	cm	cm	cm	cartons
864,0	80,0	120,0	157,0	80