



CHAMPAGNE DEMONGE

BRUT



- Vieillessement : 15 mois minimum
- Assemblage :
52% Pinot Noir – 33% Meunier – 15% 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
- Poids d'une bouteille vide : 835 g
- Poids d'une bouteille pleine : 1600 g
- Type de liège : Aggloméré + rondelles de liège

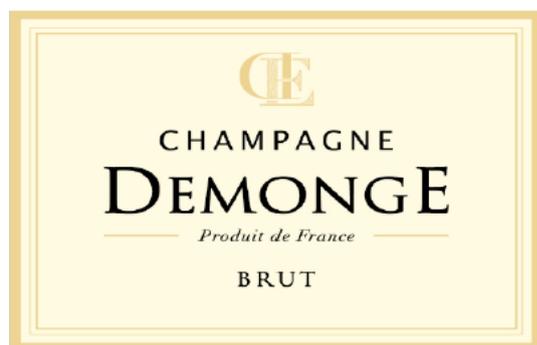
Commentaire de dégustation :

Au nez, apparaissent des notes de fruits jaunes. En bouche, la fraîcheur et le fruit dominant. Un Champagne long en bouche.

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