

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



L'Assemblage, Extra-Brut

Champagne AOC

Champagne Ruelle Pertois

Région : Champagne, France.

Appellation : Champagne AOC.

Domaine : Champagne Ruelle Pertois.

Cépages : 10% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 80% Pinot Meunier

Notes du producteur :

Cette cuvée révèle la plus traditionnelle méthode de fabrication du Champagne. Issu des Coteaux Sud d'Épernay, cet assemblage des trois cépages principaux met en avant le Pinot Meunier (80%) apportant rondeur et arômes fruités et délicats, le Chardonnay (10%) pour sa minéralité et le Pinot Noir (10%) amenant du corps à l'ensemble.

Vieillessement d'au moins 4 ans en cave.

Dosage : Extra-Brut 3g/l.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 37.5 cl, Carton 6x37.5 cl

Réf. : 90561 38 **Prix membre :** 18.10

Prix catalogue : 20.10