



## Coutier Brut Tradition - 75cl



## Resumen:

Coutier Brut Tradition es un espumoso exquisito que cautiva con sus cautivadores aromas de frutas maduras y cítricos, complementados por sutiles notas minerales y toques de crema pastelera. En el paladar, revela su finura y equilibrio, mostrándose como un champagne verdaderamente elegante. Su acidez perfectamente equilibrada se combina con un paso suave que culmina en un final intensamente largo y persistente, que deleita los sentidos.

## Características:

Países: Francia

Zona de producción: Francia - Champagne

Formato: 75 cl / 0,75 L

**Uva: Pinot Noir** 

Uva (2): Chardonnay Temp. mínima (°C): 6 Temp. máxima (°C): 8

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 90

## Descripción completa:

Coutier Brut Tradition es un champagne excepcional, elaborado con pinot noir y chardonnay en la región de Champaña, Francia, por René Coutier. La familia Coutier tiene una larga tradición vitivinícola en el Grand Cru de Ambonnay, y su Coutier Brut Tradition es un ejemplo de su excelencia. Producido en suelos arcillosos con piedra caliza y sin el uso de herbicidas, este champagne se envejece durante 48-60 meses en bodega y se completa con una dosis de 6,5 gramos de azúcar por litro en el proceso de degüelle. Es una elección clásica y prestigiosa enila región de Ambonnay.