

Lilbert-Fils Brut

**Precio:**

53,95 €

Características:

Zona de producción: Champagne

Uva: Chardonnay

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 7

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Resumen:

Crianza mínima de 30 meses en botella, este Brut es un 'assemblage' de vinos de 2 a 3 años diferentes. Frescor y finura en este champagne excepcional 100% Chardonnay.

Descripción completa:

Vista: Amarillo pálido, limpio y brillante. Fina e integrada burbuja. Nariz: Notas de flores, miel, pastelería y almendra. Frescor y finura en su complejidad aromática. Boca: Encontramos de nuevo flores y notas amieladas con una acidez muy equilibrada y un final seco y delicado.

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10