# Vinófilos



## Lilbert-Fils Brut - 75cl



### Características:

Países: Francia

Zona de producción: Champagne

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Chardonnay Temp. mínima (°C): 5 Temp. máxima (°C): 7

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Precio:

65,98 €

### 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.

#### 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.