DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Boulé, Brut Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità
Fattoria Carpineta Fontalpino

Région : Toscane, Italie.

Appellation : Vino Spumante di Qualità.

Domaine : Fattoria Carpineta Fontalpino.

Cépages : 100% Chardonnay

Distinctions : Falstaff: 90/100

Robe : jaune clair, doré, limpide.

Nez : fin, élégant, très légèrement brioché, floral aussi, avec des notes de pomme verte, de pêche blanche et de citron mûr.

Bouche : fraîche et expressive, avec une bulle bien présente, une acidité salivante, citronnée, et des saveurs de noix toastées et d'agrumes dans une finale tendue.

Conclusion : un Champagne toscan !

Service : servir à 10°C. Apéritif dînatoire.

Vinification et élevage : 24 mois sur lies. Dosage de 2 g/l.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90918 75 **Prix membre :** 25.80

Prix catalogue : 28.70