



## CHAMPAGNE BRUT - LOUISE BOUVIER

La fermentazione avviene in botte senza malolattica lo Chardonnay, cuvée con malolattica Pinot Nero e Meunier. Maturazione sui lieviti 24 mesi.

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| <b>REGIONE:</b>    | FRANCIA         |
| <b>PRODUTTORE:</b> | LOUISIE BOUVIER |
| <b>GRADAZIONE:</b> | 12% VOL.        |
| <b>VITIGNI:</b>    | 100% Chardonnay |