

Шампань Камиа э Фис Традисьон / Champagne Camiat Et Fils Tradition

Франция / AOP Champagne

Белое игристое, брют, 12%



Шардоне, пино менье, пино нуар



Традиционная ферментация в стали. Вторничная ферментация проходит в бутылке по шампанскому методу с выдержкой на осадке.



Светло-лимонного цвета со слегка золотистыми отблесками.



Идеальная подача хорошо охлажденным в узких бокалах как аперитив, а также к разнообразным канапе, блюдам из рыбы и морепродуктов.



Изящный аромат весенних цветов и бисквита. Спустя некоторое время появляются ноты запеченных фруктов, бергамота, яблока, муската.



Более 50 лет семья CAMIAT создает лучшие вина. Пять поколений передают свою страсть к винограду и игристым винам от отца к сыну, следуя самым строгим традициям шампанского.



Освежающее, легкое, с долгим послевкусием с оттенком миндаля.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л Размер бутылки: 30×10 см Вес бутылки: 1,6 кг Размер короба: Вес короба: 10 кг Бутылок в коробе: 6 Количество слоев: Количество коробов в слое: Количество бутылок на паллете: Вес паллета:

Штрих код бутылки: 3770024790009 Штрих код коробки: 3770024790092