



Brut Rosé

Invecchiato di almeno 3 anni nelle nostre cantine. Un accurato assemblaggio di cru selezionate. La consistenza della qualità e dello stile di questo Champagne Brut Rosé restano invariate da un anno all'altro.

Descrizione del prodotto

Un assemblaggio di pregiate cru deliziosamente fruttate. Champagne di grande freschezza ed eleganza.

Vista

Colore rosa salmonato con riflessi argentei, perlage armonioso di bolle finissime.

Olfatto

Profumo di frutti rossi molto intenso: mirtillo, ribes nero e lampone.

Gusto

Palato elegante, fluido, mousse estremamente delicata, con fruttato tocco finale.

Servizio: all'aperitivo 7-8°C, al pasto 10-12°C.

Abbinamento gastronomico

Aperitivo: Crespelle di salmone e avocado

Primo piatto: Involtino samosa di pollo e verdure

Secondo piatto: Maiale in salsa di soia e fagioli

Dolce: Crostata con soufflé di fragole

Riconoscimenti

Medaglia d'oro (Mondial du Rosé 2013)

Medaglia d'argento (International Wine & Spirit Competition 2013)

Medaglia d'oro (Vinalies Internationales 2013)
91/100 Wine Spectator 2011

Medaglia d'argento (International Wine competition San Francisco 2013)