



## Champagne Brut Rosè

Sui lieviti per un minimo di 30 mesi, questo champagne presenta un colore rosa salmone. Profumo fine ed elegante con sentori di piccole bacche rosse. Al palato risulta fresco, fruttato, dotato di una buona morbidezza.



### DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Classico / Champagne
Colore:	Rosato
Uvaggio:	30% Chardonnay; 35% Pinot Nero; 35% Pinot Meunier
Nazione:	Francia
Regione:	Champagne
Denominazione:	Champagne AOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel calice.