



Champagne Brut Rosé

Krug

Description:

Profile aromatique:

WeinWisser (N° 1/2011) : Un vin qui ne correspond pas aux clichés habituels du rosé. De l'or rose. Parfum délicat, délicatement beurré, avec des notes de baies rouges des bois, de pivoine et de poussière de craie. Attaque en bouche grasse, dense, riche en extraits, puissante mais en filigrane, élégante et fraîche. Champagne tout en finesse, à la texture soyeuse et veloutée.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Elevage: 84 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 58% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 17% Meunier

N° article: 02258--

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Krug

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 17/20
Cépage(s):	58% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 17% Meunier
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés