



Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Des rosés pétillants issus des meilleurs vignobles Premier Cru

Description:

Ce champagne rosé allie l'élégance classique de la Côte des Blancs à la touche raffinée de cette maison riche en traditions. La cuvée est issue de vignobles Premier Cru soigneusement sélectionnés et associe le Chardonnay au Pinot Noir, qui confère au rosé sa structure et sa couleur caractéristique. Après une fermentation traditionnelle en bouteille, le champagne mûrit plusieurs années sur lies, ce qui lui confère complexité et texture.

Profile aromatique:

Corail éclatant. Au nez et en bouche magnifiques nuances de fruits rouges, fraise des bois et griotte, sur des touches d'herbes des prés et une jolie minéralité vivifiante. Idéal avec des crevettes grillées ou un dessert aux fruits rouges.

Accompagne idéalement:

Tartare de saumon, steaks de thon grillés ou tarte aux fraises. Il se marie également à merveille avec le jambon de Reims, l'andouillette de Troyes ou le chaource accompagné d'une baguette.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 84% Chardonnay, 14% Pinot Noir

N° article: 11059--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	84% Chardonnay, 14% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.