



Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys, André & Michel Drappier

Note de dégustation:

Rosé élégant, bulles délicates. Sorbet fraise-citron et griottes dans le nez aux touches minérales, de truffe blanche et de sous-bois. Bouche onctueuse et aérienne, ronde et pleine, avec des arômes de pamplemousse blanc, de cassis et de fraise des bois, sur des touches épicées de terroir et une grande complexité jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Drappier
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	11754--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys

André & Michel Drappier

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés