



Champagne Brut 1er Cru

Rosé, Paul Michel

Champagne rosé premier cru

Beschreibung:

Nel piccolo villaggio di Cuis, sulla Côte des Blancs, tutto ruota intorno allo Chardonnay, il più nobile dei vitigni della Champagne. La Cuvée Premier Cru Rosé è principalmente a base di chardonnay e il suo colore rosa è ottenuto aggiungendo dal 5 al 10% di vino rosso proveniente dai migliori terroir della Champagne. Paul Michel è rinomato per i suoi migliori champagne blanc de blanc, quindi non sorprende che il suo rosé sia composto al 90% da chardonnay.

Degustationsnotiz:

Rosa salmone chiaro, effervescenza delicata. Splendidi e ricchi aromi di lamponi, fragole e ciliegie, con una consistenza delicata e cremosa. Sul lungo finale, superbi aromi di agrumi e la mineralità e la freschezza tipiche dei migliori Chardonnay 1ers crus della regione di Cuis.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Paul Michel

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 90% Chardonnay, 10% Altre Rebsorten

Artikellnummer: 10180--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Rosé
Paul Michel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Chardonnay, 10% Andere Rebsorten
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi