



## Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Spumante rosato proveniente dai migliori vigneti Premier Cru

### Descrizione:

Questo champagne rosé unisce la classica eleganza della Côte des Blancs alla raffinata firma di questa casa ricca di tradizione. La cuvée nasce da vigneti Premier Cru accuratamente selezionati e combina lo Chardonnay con il Pinot Noir, che conferisce al rosé la sua struttura e il suo caratteristico colore. Dopo la tradizionale fermentazione in bottiglia, lo champagne matura per diversi anni sui lieviti, acquisendo così complessità e consistenza.

### Profilo aromatico:

Corallo brillante. Al naso e al palato magnifiche sfumature di frutta rossa, fragola selvatica e marasca, su note di erbe di campo e una bella mineralità tonificante. Ideale con gamberi alla griglia o con un dessert ai frutti rossi.

### Ideale con:

Tartare di salmone, bistecche di tonno scottate o crostata di fragole. Si armonizza perfettamente anche con il jambon de Reims, l'andouillette de Troyes o la chaource con la baguette.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 84% Chardonnay, 14% Pinot Noir

**Numero articolo:** 11059--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	84% Chardonnay, 14% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.