



Champagne Le Rosé

Extra Brut, Billecart-Salmon

Einer der besten Rosé-Champagner

Beschreibung:

Einer der wenigen Spitzenerzeuger, der seit der Gründung im Jahre 1818 bis heute in Familienbesitz ist. Der renommierte Rosé-Champagner ist ultrafein, elegant und finessenreich, dabei komplex, intensiv und perfekt balanciert. Er eignet sich nicht nur zu einem stilvollen Aperitif, sondern passt auch hervorragend zu vielen Speisen wie Lachs oder Sushi. Ebenso ein idealer Partner für Desserts auf Basis von Waldbeeren.

Degustationsnotiz:

James Suckling: Uno splendido Champagne rosé con aromi di fragole tagliate, buccia d'arancia con note di crema e crosta di torta. Di medio corpo, con tannini stretti e integrati e un finale lungo e aromatico. Acidità marcata. Bollicine fini e leggere. Lungo e intenso. Da bere subito.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Billecart-Salmon

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 18117--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Le Rosé

Extra Brut
Billecart-Salmon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi