



Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1, Familles Pitt & Perrin

Nota di degustazione:

Un bel rosato leggero, con buccia di cipolla. Il naso è già molto minerale, vinoso e fenolico. Al palato, ricorda un Blanc de Blancs di Mesnil sur Oger, con eccezionali aromi di Pinot succosi e delicati che aggiungono molta vinosità e complessità. È un rosato di classe, lungo e potente, vivace, fresco e minerale. Rivela anche magnifici aromi fruttati e golosi di lampone, ribes rosso e lime, con delicate note di tostatura. Estremamente lungo al palato.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Miraval
Valutazioni:	Decanter 94/100, Score 19.5/20
Annificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Numero di articolo:	11070--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1
Familles Pitt & Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi