Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys, André & Michel Drappier

Nota di degustazione:
Un rosato elegante con bollicine delicate. Sorbetto di fragole e limone e marasche al naso, con note di mineralità, tartufo bianco e sottobosco. Al palato è untuoso e arioso, rotondo e pieno, con aromi di pompelmo bianco, ribes nero e fragola selvatica, oltre a tocchi speziati di terroir e grande complessità fino al lungo finale.
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:	Drappier
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	11754--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys
André & Michel Drappier

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch