



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:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Drappier
Valutazioni:	Falstaff 94/100
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--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys

André & Michel Drappier

Origine:	FR
Valutazioni:	Falstaff 94/100
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