

DOM PÉRIGNON ROSÉ BRUT CHAMPAGNE

VINO ROSATO

Rosa elegante, perlage fine e persistente. Il naso è chiaro e raffinato. Il palato è morbido e profondo, stuzzicato da un pizzico di tannini, e con un retrogusto lungo, piacevolmente equilibrato.



PRODUTTORE: Maison Dom Pérignon

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Rosato

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 57% Pinot Noir, 43% Chardonnay

AROMA: Ribes, fragoline di bosco, spezie

GRADO ALCOLICO: 12,5 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2008

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: È un grande Champagne, tra i più famosi e conosciuti al mondo che accompagna bene l'ora dell'aperitivo. Speciale con il risotto ai frutti di mare