

CHAMPAGNE R021 BRUT ROSÉ

VINO ROSATO

Colore rosa fresco e brillante, dalla bella luminosità. L'attacco offre grande purezza e freschezza, con una delicatissima sensazione salina. Il finale ha una leggera e piacevole nota amarognola.



PRODUTTORE: Maison Lallier

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Rosato

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 53% Pinot Noir, 41% Chardonnay, 6% Meunier

AROMA: Arancia rossa, kumquat, frutti rossi, nocciola fresca, brioche

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Può essere gustato da solo come aperitivo o con tartine a base di funghi e verdure. Può anche essere servito per iniziare un pasto con piatti raffinati e freschi come crostacei, scampi, aragosta, granchio reale o pesce come il salmone