

CHAMPAGNE CRISTAL ROSÉ

VINO ROSATO

Colore rosa dai riflessi leggermente ramati Effervescenza dinamica che forma un cordone persistente. Bouquet puro, preciso e radioso. L'intensità aromatica si avverte sin dall'attacco in bocca, con una rotondità affermata.



PRODUTTORE: Maison Roederer

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Rosato

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

AROMA: Ribes rosso, lampone selvatico, ribes nero, spezie

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce, ma è ottimo anche per secondi piatti e contorni di verdure. Ottimo per l'aperitivo