



BRUT ROSÉ Grand Cuvée

Vitigno:

Pinot Noir et Pinot Meunier.

Zona di provenienza/sottozona:

dai migliori Crus della Montagne de Reims e Tour sur Marne.

Maturazione sui lieviti: 24/30 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa dai riflessi salmonati.

Caratteristiche olfattive: grande persistenza di aromi di frutti rossi (lamponi, fragoline di bosco) con evoluzione verso note di pane tostato e brioche calde.

Caratteristiche gustative: perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità.

Abbinamento: Champagne dalla piacevole leggerezza, si accompagna armoniosamente con i piatti di pesce. Vi sedurrà con dessert di frutti rossi o zabaglione.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

1/4 Bottiglia 0,20

1/2 Bottiglia 0,375

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5



*Dominique Pichart
Chef de Cave della Maison Vranken*