CHAMPAGNE

Autréau
DE CHAMPILLON

CHAMPAGNE AUTRÉAU

CHAMPAGNE PREMIER CRU A.O.C. BRUT ROSÉ



CARATTERISTICHE

La finezza e l'eleganza dello Chardonnay (85%) si uniscono ai colori ed ai toni del Pinot Nero. Champagne d'assemblaggio.

PAROLA ALL'ENOLOGO

Il colore rosa, delicato e brillante denota il carattere di questo vino. Le note di frutti rossi freschi, soprattutto di ribes e mora, donano vinosità mentre la dolce florealità e le note agrumate riequilibrano questo Champagne sui toni della delicatezza. Il palato è carnoso, contraddistinto da una cremosa e fruttata carbonica e sospinto da una fine speziatura e dalla sapidità cristallina.

DEGUSTAZIONE

Questo Champagne Rosé, dal corpo morbido e dal carattere gourmet. Si accompagna meravigliosamente agli antipasti in generale, per eccellere con i crostacei. Si abbina anche a dessert come crostate ai frutti di bosco.