



Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Un plaisir absolu

Description:

Le champagne rosé pour toutes les occasions

Note de dégustation:

Corail éclatant. Au nez et en bouche magnifiques nuances de fruits rouges, fraise des bois et griotte, sur des touches d'herbes des prés et une jolie minéralité vivifiante. Idéal avec des crevettes grillées ou un dessert aux fruits rouges.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Champagne De Saint-Gall

Notation(s):

James Suckling 91/100, Score 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

84% Chardonnay, 14% Pinot Noir

Référence:

11059--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	84% Chardonnay, 14% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés