



## Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Un piacere assoluto

**Descrizione del vino:**

Champagne rosé per tutte le occasioni

**Nota di degustazione:**

Corallo brillante. Al naso e al palato magnifiche sfumature di frutta rossa, fragola selvatica e marasca, su note di erbe di campo e una bella mineralità tonificante. Ideale con gamberi alla griglia o con un dessert ai frutti rossi.

**Abbinamenti:**

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

**Consigli per il consumo:**

Ben raffreddato a 6-10 gradi

**Paese d'origine:**

Francia

**Regione:**

Champagne

**Produttore:**

Champagne De Saint-Gall

**Valutazioni:**

James Suckling 91/100, Score 18.5/20

**Vinificazione:**

in In vasche d'acciaio inox

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

12.5 %

**Maturità:**

Al culmine

**Varietà d'uva:**

84% Chardonnay, 14% Pinot Noir

**Numero di articolo:**

11059--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	84% Chardonnay, 14% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi