



Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec, Moët & Chandon

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:

Moët Chandon

Valutazioni:

Parker 86/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.0 %

Varietà d'uva:

45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay

Numero di articolo:

11338--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec

Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 86/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi