

ROSE

Brut

Seductor y afrutado



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ENVEJECIMIENTO SOBRE LÍAS	4 años						
CONTENIDO ALCOHÓLICO	12 %						
DOSAJE	8-9 g/l Brut						
<table><tr><td>60%</td><td>Chardonnay</td></tr><tr><td>33%</td><td>Meunier</td></tr><tr><td>7%</td><td>Pinot Noir</td></tr></table>		60%	Chardonnay	33%	Meunier	7%	Pinot Noir
60%	Chardonnay						
33%	Meunier						
7%	Pinot Noir						

MARIDAJES GASTRONÓMICOS

Un champán que seduce desde el primer sorbo, ideal como aperitivo acompañado de tostadas con salmón. Nuestro Rosé marida a la perfección con chuletas de cordero o, para los más golosos, con un postre como la clásica tarta Selva Negra.

PREMIO(S)

Medalla plata
Decanter

Medalla oro
Elle á table 2022

92/100 | James Suckling :

Rebosante de frutos rojos, sugiere en nariz una dulzura intensa, pero en boca sorprende por su frescura, jugosidad y sequedad. Presenta un excelente equilibrio sobre un paladar vivaz y especiado, con un final elegante y seco, excepcional dentro de su categoría. Ideal para disfrutar ahora

NOTAS DE CATA

 **COLOR**
Burbujas delicadas y elegantes. Un delicado rosa coral.

 **NARIZ**
Seductor. Notas florales y de fresas silvestres.

 **BOCA**
Fresco, aireado y vivo, final voluptuoso con notas alimonadas.



TAMAÑO BOTELLAS(S) DISPONIBLE:



37,5 cl

75 cl

150 cl

300 cl