



Charles VII Brut Rosé Grande Cuvée de la Rose



È tutta una questione di seduzione. Può essere l'accompagnamento ad un intimo aperitivo servito alla fine di un pasto con un dessert semifreddo. E perchè non servirlo semplicemente con un macaron rosa?

Uvaggio:

Pinot Noir: 50% incluso il Pinot Noir della Montagne de Reims
10%

Chardonnay: 50%

Dosaggio: 11gr/l

Invecchiamento: 4 anni

Vista: Ramato, ricco di bollicine.

Olfatto: Lievi e delicate note di frutti rossi, che rivelano poi una miscela strutturata.

Assaggio: Molto elegante con il suo carattere fruttato (cigliegie morello).