ACQUISTATO IL .....

Champagne Rosé Brut



Champagne: l'eccellenza identitaria di territorio e prodotto

Realizzato al 30% con uve Chardonnay, al 35% Pinot Nero e 35% Pinot Meunier, maturato in cava per 30 mesi, champagne di colore rosa salmone, olfatto fine ed elegante con sentori di piccole bacche rosse. Un palato fresco e fruttato combinato ad una piacevole morbidezza. Servire a 7-8° c in un flute.

De Vilmont, un brand di assoluto prestigio internazionalmente riconosciuto. La simbiosi perfetta tra le condizioni ideali di terra e clima per la vocazione vitivinicola e la grande passione di uomini nel perseguire, innovandola, la tradizione di saperi e mestieri antichi. Un patrimonio che si perpetua e si rinnova oggi sull avsta superficie a vigneto di oltre 33.000 ettari, continuando a coltivare, selezionare e diffondere con cura e dedizione quotidiane, l'eccelenza di un prodotto.

La Vigna

Terreno	Gesso
Esposizione	200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	30% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 35% Pinot Meunier
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8°c
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Tagliere di formaggi
Vinificazione	Metodo champenoise. Affinamento sui lieviti per 30 mesi.
Sensazioni	Olfatto fine ed elegante con sentori di piccole bacche rosse.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821