



ACQUISTATO IL

Champagne Rosé Brut



Svinando

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'eccellenza 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821