



**Codice Articolo**

**&12070**

**ARMAND DE BRIGNAC ROSE' AST 12,5° 75CL**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

2,1

**Caratteristiche**

Denominazione:

Tipologia:

Regione:

Paese: Francia

Vitigno: Chardonnay in Blend

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

**Caratteristiche**

**Grado alcolico: 12,5**

Lo Champagne Armand de Brignac Rosé è composto da uve Pinot Noir provenienti da antichi vigneti situati nella Montagne de Reims, la cui produzione è caratterizzata da una notevole intensità aromatica. La cuvée risultante si presenta ricca e di carattere, con fresche note di frutti rossi esaltate da sensazioni di pasticceria da forno.

Fragola, frutti di bosco e ciliegia al naso, completate da sentori floreali e una nota di mandorla dolce.

La prevalenza di uve rosse lo rende strutturato al palato, dove dominano frutti neri e ciliegie con un tocco di pasticceria da forno.

Di ottima beva già ora, può essere fatto maturare altri 10-15 anni se si desidera gustare uno champagne più ricco e strutturato.