



Codice Articolo

&12782

CHAMPAGNE BRUT ROSE' DE SOUSA 12,5° 75 CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

3760030290037

Peso lordo imballo (kg)

1,8

Caratteristiche

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir

Uvaggio: Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 30 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12,5

Il Champagne Rosé di De Sousa si distingue per il suo profilo aromatico ricco e intensamente fruttato. Questo delizioso champagne è ottenuto principalmente da uve Chardonnay, con una piccola percentuale di uva Pinot Noir.

Al naso, si possono percepire invitanti note di mela, fragoline e piccoli frutti di bosco, che contribuiscono ad arricchire la complessità aromatica del vino.

Al palato, si manifesta con un'energia vibrante e una succosità appagante. La sua buona freschezza e l'equilibrio tra gli elementi gustativi conferiscono al Champagne Rosé di De Sousa una qualità superlativa. È un'esperienza gustativa che si distingue per la sua raffinatezza e piacevolezza.