



**Codice Articolo**

**&12792**

**AUBRY ROSE' 1ER CRU 12,5° CL 75**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

**75cl**

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

**1,6**

**Caratteristiche**

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir

Uvaggio: Chardonnay 60%, Pinot Meunier 25% e Pinot Noir 15%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 18-26 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 12,5**

Lo Champagne Rosé di Aubry è un vino profumato, espressivo e vivace. I suoi delicati aromi di piccoli frutti rossi si fondono armoniosamente con note più intense di panificazione, creando un bouquet fragrante e invitante che conquista i sensi. Al palato, questo Champagne Rosé rivela una struttura solida e ben definita, offrendo un sorso fruttato e appagante. La sua freschezza e la sua vivacità si combinano con una piacevole dolcezza, creando un equilibrio perfetto che rende ogni sorso un'esperienza gustativa memorabile. Lo Champagne Rosé di Aubry è un vero piacere per il palato, un vino che esprime l'arte e la maestria dell'azienda vinicola. Con la sua personalità distintiva e la sua complessità aromatica, questo Champagne è l'ideale per celebrare momenti speciali e per accompagnare i piaceri della tavola con eleganza e raffinatezza.