

Celebris ROSÉ 2007 Extra Brut

La frescura, la delicadeza, la elegancia

NOTAS VISUALES:

Un vestido de color rosa pálido con reflejos rubí cereza.

NOTAS OLFATIVAS:

En nariz aparecen aromas de frambuesa, fresa, arándano y vainilla bourbon, pero también notas de flores frescas como el lila o violeta .

NOTAS SABOR:

Boca fresca y llena dominado por la fruta roja de la fresa, frambuesa y grosella, y proporciona una sensación suave de conformación, que se extiende sobre pomelo rosa.

ALIANZAS Y LA ALIMENTACIÓN:

Este "Cuvée Celebris ROSÉ 2007 Extra Brut" está hecho para atraer a los paladares más exigentes, y más en general a todos los aficionados romanticismo aperitivo. Se puede servir como acompañamiento de platos juiciosamente elegido como salmón escocés nudo con sal ahumada, gazpacho de fresas y tomates de albahaca carabinreos Palamos, gambas fritas, platos dulces / salados o una de mil hojas de frambuesa ...

Champagne Gosset que parece fresco en su color rosa, y 2007 aporta frescura y notas de frutas rojas.

Mezcla:

Chardonnay 59%

Pinot Noir 34%

vinos tintos (PN) 7%

Dosis: Extra brut (5 g / L)

Cata: entre 10 ° y 12 °

Montaje de 10 pueblos



**Sans fermentation
malolactique**

