

Charles Clément Colombè le Sec

CHAMPAGNE BRUT ROSE'

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VINO
CHAMPAGNE



VITIGNO Pinot Nero 100%

METODO SPUMANTIZZAZIONE Metodo Champenoise

ALCOOL 12%

ZONA VITIGNI Colombé-le-Sec, Colombé-la-Fosse e Saulcy.

AFFINAMENTO

SPUMA PERLAGE Fine e persistente.

COLORE Rosa salmone.

NASO Offre aromi di mandorle, caramelle di papavero, con sentori di frutti rossi.

PALATO Il palato morbido e generoso porta rotondità senza troppa vinosità, pur mantenendo una certa freschezza nel finale.

ABBINAMENTI Carne bianca e barbecue abbinamenti classici. Sarà anche in grado di completare armoniosamente un salmone con mandorle o in salsa. Sarà un ottimo compagno di dessert di frutta rossa.