

VINO
CHAMPAGNE



Achille Prancier
**GRANDE TRADITION
ROSE' BRUT**
CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO	20% Chardonnay, 50% Pinot Nero, 15% Pinot Meunier, 15% Coteaux champenois rouge
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Mareuil-le-Port nella Marna
AFFINAMENTO	
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente
COLORE	Rosa salmone profondo
NASO	Freschissimo che si apre a piccoli frutti rossi
PALATO	Apprezzabile ventaglio di frutti rossi, fragole, lamponi e ribes. Finale pulito e netto
ABBINAMENTI	Si sposa con antipasti elaborati, primi piatti e formaggi stagionati o erborinati.