

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

Cuvée Jean Louis Brut-Rosé

Charles de Fère



CLASSIFICAZIONE

Spumante

REGIONE

Nuits-Saint-Georges

VITIGNO

Diversi, a seconda delle caratteristiche dell'annata.

VINIFICAZIONE

Fermentazione naturale in vasche a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Tre mesi di affinamento con frequenti batonnage.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosa delicato, con abbondanti ma fini bollicine. Al naso è fresco e fruttato, con aromi di piccoli frutti rossi. Piacevole e seducente al palato grazie all'equilibrio creato tra freschezza e aroma fruttato, accompagnato da un perfetto dosaggio. Ottimo l'abbinamento con frutti di mare o arrosto; perfetto anche con i dessert a base di frutti rossi.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.