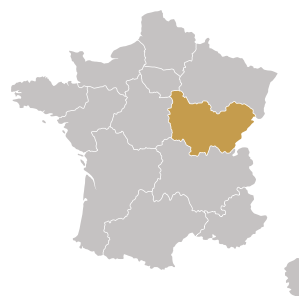
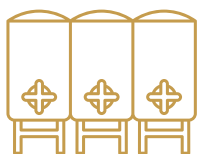


**Cuvée Jean Louis
Brut-Rosé**

-Charles de Fère-



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

Fermentazione naturale in
vasche a temperatura
controllata.



AFFINAMENTO

Tre mesi di affinamento,
con frequenti batonnage.



Rosa delicato, con
abbondanti ma fini
bollicine.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è fresco e fruttato,
con aromi di piccoli frutti
rossi.



CLASSIFICAZIONE

Vin Mousseux

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

11,5%



VITIGNO

Aligoté, Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



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.