



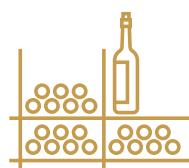
Cuvée Jean Louis Brut-Rosé

-Charles de Fère-



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.



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



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.