



## PIERRE DARCY'S CHAMPAGNE BRUT ROSE

Rosa salmón. Nariz a frambuesa, albaricoque y notas de pan tostado. En boca marca sabor a frutos rojos, a frambuesa y a pan de jengibre y regaliz.

Las uvas se elaboran por separado antes de la mezcla para asegurar el color vibrante de color rosa salmón y sabores de frutas maduras se consiguen con cada botella. Típico de la región Sezanne, este Champagne Rose es cuerpo, con animadas aromas florales y sabores de bayas rojas frescas y un toque de brioche tostado.

**Uva:** 20% Chardonnay, 65% Pinot Noir, 15% Pinot Noir vinificado en rojo.

36 meses en lías antes de degüelle.

**Servir fresco (6-8°C)**

*Acompaña muy bien en aperitivos.*

**Alcohol:** 12% vol.

**Capacidad:** 75 cl.

**Cod. Ean:** 3582274284814

**Cod. Dun:** 03582274284869

**Unid/Caja:** 6 bot.

