

# CHAMPAGNE BARON-FUENTÉ



## Champagne Rosé Dolorés



### **VARIETALES :**

60% Chardonnay- 20% Meunier - 20 % Pinot Noir

### **CARACTERISTICAS:**

Nace de una combinación sutil y expresiva de las tres variedades de « Champagne ». Este Champagne sabe seducir, animar los corazones y encender, en los ojos románticos, la chispa del amor. El nombre de este rosado fue inspirado por su musa Dolores FUENTES.

### **DEGUSTACION:**

Rosado tierno con reflejos sutilmente cobrizos, burbuja fina y delicada. Al olfato, es rico y denso, Huele a pequeños frutos rojos y negros cocidos en un caldero, a galleta, a bollería,... Una primera sensación en boca bonita, amable y afrutada, sostenido con taninos finos y redondos.

### **ACOMPAÑAMIENTO:**

Este Champagne rosado acompaña con elegancia un aperitivo entre enamorados y es el amigo ideal de las noches románticas o bien bajo un cenador durante el verano, acompañando una tarta de frutas o rebanadas de brioche tostadas con mermelada.

### **LOGISTICA:**

Botella : 750ml

Carton : 6 botellas (10kg)

Palette 120x80 : 8 capas de 10 cartones

= 480 botellas (800kg)