

CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ



Champagne Rosé Dolorés



Assemblage :

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

Caractéristiques :

Né d'un assemblage subtil et chaleureux des trois cépages champenois, ce champagne saura séduire, réchauffer les cœurs et allumer dans leurs yeux romantiques, l'étincelle de l'amour. Le nom de ce Rosé est inspiré de sa muse DOLORES FUENTE.

Dégustation :

Rose tendre aux reflets discrètement cuivrés, bulle fine et délicate. Nez riche et dense, petits fruits rouges et noirs cuits au chaudron, biscuit, viennoiserie...

Une très jolie attaque en bouche, souple, fruitée et friande-toute en tendresse, bien soutenue par des tanins fins et ronds.

Accompagnement :

Ce Champagne rosé accompagne avec élégance un apéritif d'amoureux et saura être le compagnon idéal des soirées romantiques ou bien sous la tonnelle en plein été, en dégustant une tarte aux fruits, des tartines de brioche grillées à la confiture...

Logistique:

Bouteille: 750ml

Carton : 6 bouteilles (10kg)

Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons

soit 480 bouteilles (800kg)