

CHAMPAGNE



GEORGES
LACOMBE

Rosé

Elaboración de la Cuvée

Prensado y vinificación de mostos provenientes en :

El 60% de pinot noir.

El 20% de pinot meunier.

El 20% de chardonnay.

Assemblage :

80% de vinos del año

20% de vinos de reserva

Crianza de 24 meses en bodega.

Degüelle y Dosificación de 10 g/L realizados en torno a 5 meses antes de su expedición.

Notas de Cata

De sobervia capa brillante rosa asalmonado

Con aromas sutiles a frambuesa y grosella negra (cassis)

En boca generoso y refinado, con un delicado aroma afrutado.

Consejos para su degustación:

Servir « frappé » entre 8 et 12°C ;

Ideal en el aperitivo pero tambien acompaña carnes y postres.

Un homenaje al brillo y al color.

Alegria ! provocada por un arrebato de efervescencia y color ... !

Almacenar con cuidado estas botellas blancas, lejos de la luz para evitar el « gusto de luz »

Champagne Georges LACOMBE-ESPAÑA

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com - info@directbodega.com

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN

