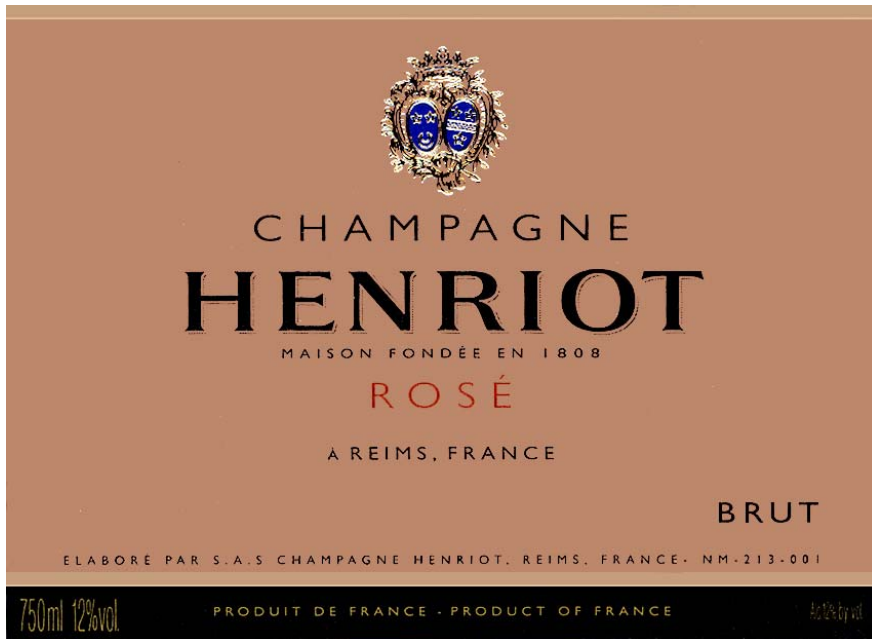


CHAMPAGNE HENRIOT Rosé Brut

Reims, France



PROVENANCE

Reims, France

CEPAGES

42% Chardonnay, 38% Pinot Noir et 20% prestigieux vins rouges

DEGUSTATION

Robe : rosée très délicate, élégante et légère
Nez : difficile et passionnant
Bouche : la présence de Chardonnay s'avère décisive

SPECIFICITES

Vinification traditionnelle

TEMPERATURE DE SERVICE

6-8°C

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Apéritif, Viande blanche et saumon cuisiné

HERKUNFT

Reims, Frankreich

TRAUBENSORTEN

42% Chardonnay, 38% Pinot Noir und 20% roter Qualitätswein

DEGUSTATION

Robe: Zartes Rosé, elegant und leicht
Delikat in der Nase
Im Gaumen ist besonders der Chardonnay zu bemerken

ANGABEN

Vinifizierung : nach traditioneller Art

TRINKTEMPERATUR

6-8°C

IDEALER BEGLEITER ZU

Aperitif, weissem Fleisch, Lachs

