



Emerik Brut Champagne Rosè

Eccellente Champagne colore rosato

Al naso è fresco ed elegante con note fruttate di ribes e lampone, mela e pera leggere note tostate.

Al palato si presenta fresco, delicato, molto fine, persistente.

Servizio ideale a 10°C

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 100% Pinot Meunier

PROVENIENZA: Valle de la Marne

ABBINAMENTI: Vino ideale da brindisi, ottimi abbinamenti con piatti dal sapore delicato, crostacei, pesce crudo.

PRODUTTORE: Lucien Lemaire

CAPACITÀ: 0,75 L

GRADAZIONE: 12,5 %

