

CHAMPAGNE
STEINBRÜCK



CUVÉE
LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE
COEUR DE ROSÉ



ASSEMBLAGGIO

Chardonnay 40% (Broyes)
Pinot Noir 40% (Villers Marmery)
Pinot Meunier 5% (Chamery)
Vin rouge 15% (Bouzy)

AFFINAMENTO

Almeno 4 anni sui lieviti

VENDEMMIA

S.A. Annata maggioritaria 2012

COLORE

Rosa Salmone Red King

NASO

Soave con note di frutta rossa; ribes, lampone e melograno

SAPORE

Elegante attacca morbido e riempie la bocca con equilibrio. I frutti rossi seducono la bocca e il finissimo perlage solletica il palato

ABBINAMENTI

Aperitivi, interessante abbinamento al sushi soprattutto al sashimi di salmone e il classico abbinamento ai dessert ai frutti rossi o al cioccolato

DOSAGGIO

10 g/l