

Louis Perdrier Brut Rosé

Variedad de Uvas: Blend de uvas

Denominación de origen: Producido y embotellado en Francia.

Vinificación Los vinos son ensamblados en nuestras bodegas tras la cata por nuestros enólogos. Vinificación en tinaja con proceso de fermentación natural. Formación de espuma con el contacto de los posos durante 2 meses para conservar el vino al máximo de su frescura. A la bajada la espuma, que es abundante, le sigue una presencia de burbujas numerosas y bastante finas. Bonito cordón.

Notas de cata: Cuando se agita, aromas de frutas rojas mezcladas con notas de cítricos dominan la nariz. La boca se perfuma con esas mismas notas aromáticas y se observa un buen equilibrio final.

Temperatura de servicio: De 6 a 8°C

Gastronomía: Perfecto para el aperitivo, ideal también para acompañar postres

DEPUIS  1878
Louis
PERDRIER

