

Champagne

VEUVE CLICQUOT ROSÈ Sfuso



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	FRANCIA
GRADI ALCOLICI:	12,5 %
UVAGGIO:	Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier
TIPOLOGIA VINO:	Champagne AOC

Cuvée composta da vini provenienti da più di 50 cru con una percentuale di vini rossi del 12% e di vini di riserva del 40%. Delicatezza, eleganza, freschezza e struttura sono le sue principali caratteristiche. Il dosaggio zuccherino di 10g/l contribuisce alla sua grande piacevolezza e valorizza gli aromi fruttati e speziati che lo contraddistinguono, rendendolo adatto non solo per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce anche per essere abbinato a delicati dessert.

