

ARMAND DE BRIGNAC

A.O.C. Champagne

El Armand de Brignac Rosé es un cuvée dinámico y vivaz, con capas de complejidad. Elaborado mediante la adición de un 15% de vino tinto tranquilo a la mezcla final, la Pinot Noir se cosecha de viñas antiguas que producen uvas con un sabor muy intenso. Esto aporta una textura más profunda al champán, así como matices de frutos rojos, lo que lo convierte en un vino perfecto para disfrutarse en cualquier momento de la noche.



ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSÉ

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Elaboración siguiendo el método tradicional con la segunda fermentación en botella.

Embotellado: Todas las botellas de Armand de Brignac están recubiertas de metal y acabadas con la aplicación a mano de las etiquetas de peltre francés. Una persona tan solo puede completar 20 botellas por hora y, por eso mismo, no hay dos iguales.

NOTAS DE CATA

En nariz abundan las fresas, las grosellas y la cereza, connotas florales y un toque de almendra dulce. El dominio de la uva tinta aporta un paladar estructurado lleno de frutos negros, cerezas y toques de repostería horneada. toque de Chardonnay aporta más ligereza y elegancia.

MARIDAJE:

Ideal como aperitivo o bien con ternera trufada, confit de pato y salmón salvaje.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com