



# Champagne BIARD-LOYAUX

## ROSE

### Champagne - Rosado

<b>Región :</b>	Champagne
<b>DOC :</b>	Champagne
<b>Nombre del vino :</b>	ROSE
<b>Color :</b>	Rosado
<b>Variedades :</b>	Chardonnay (30%) / Meunier (30%) / Pinot noir (40%)
<b>Graduación alcohólica :</b>	12,5 %
<b>Formato de botella :</b>	75 cl



#### ELABORACIÓN

Cultivo convencional.  
Vendimias manuales tradicionales.  
Vendimias completas, Fermentación en depósitos Inox termorregulados, Fermentación maloláctica, Vinificación tradicional, Pressurage direct.  
Ensamblaje, tapón tradicional de corcho, Crianza sobre lías, Elevage sur lattes avant dégorgement.



#### DEGUSTACIÓN

**VISTA :** Color rojo rubí, Luminosa, reflejos granate.  
**NARIZ :** Aromático, aromas de guinda, aromas de fresca, aromas de frambuesa, aromas de pimienta negra.  
**BOCA :** Crujiente.



#### SERVICIO

**TEMPERATURA :** De 7° a 10°  
**GUARDIA :** Servicio Entre 2018 y 2022



**MARIDAJE DE PLATOS Y VINOS :** Con vocación de aperitivo, Postres de chocolate, Postres de frutos rojos



#### DISTINCIÓN

Concours des vins Féminalise 2019 : Medalla de oro

Powered by **Plugwine**

