

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN BRUT ROSÉ N.V.

* *“Siempre pensé que el champagne debía ser al vino lo que la alta costura es a la moda”* afirmaba Alfred Gratién, fundador de la casa en 1867. Su voluntad ha sido consumada con la última creación de la casa, el Champagne Brut Rosé.

Elaborado por Nicolas Jaeger, el Brut Rosé es una mezcla refinada donde la elegancia del Chardonnay se combina delicadamente con las notas afrutadas del Pinot Meunier, apuntalado con una mezcla especialmente estudiada para conservar el vino con todo su frescor. Una vez más, esta mezcla honra el arte de la vinificación y la tradición del champagne.



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN: BRUT ROSÉ N.V.

Tipo	Champagne
Capacidad	0,75 L.
Caja de	6
Dimensiones	34x29x20
Peso caja	11 kg.
Europalet	63
Graduación	12°
Uva	Chardonnay 45%, Pinot Negro 15%, Pinot Meunier 40%
Vista	Un color rosado claro con ligeros destellos dorados.
Olfato	Los aromas de Chardonnay combinan sutilmente con el buqué afrutado del Pinot Negro
Gusto	Equilibrio sutil entre la fuerza aromática y la frescura de las pequeñas bayas rojas, dominadas por la frambuesa

