



## Champagne Rosé de Saignée Brut Magnum

Art. Nr.: 26130

**Hersteller:** Drappier, Urville - Caves à Reims

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 90

**Falstaff:** 93

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 102.00**

### **Verkostnotiz**

Satte Roséfarbe, in der Nase intensives Bukett mit feinen Aromen nach roten Früchten und zart-würzigen Anklängen, am Gaumen elegante Struktur mit feiner Perlage, gute Balance, langer Nachhall.