



FLEUR DE MIRAVAL CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Champagne Rosado.

Variedades: 75% Chardonnay de vinos de distintas añadas, que aportan carácter y complejidad, 25% Pinot Noir joven, de donde adquiere su sutil color rosado y agradables notas de grosella y frambuesa.

Alcohol: 12,0%

Vinificación: Crianza sobre lías durante tres años

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



A la vista luce un delicado color rosa pálido con destellos brillantes. Burbuja fina y muy elegante.



En nariz predominan los aromas a frutos rojos (frambuesa, grosella) complementados con notas minerales que dan paso a agradables matices de frutos secos y tostados.



Explosión de frescura en boca protagonizada por sensaciones frutales y salinas. De gusto largo y persistente, presenta una gran finura y elegancia.



Como aperitivo y puede maridarse perfectamente con sutileza a un postre compuesto de frutas (tarta, ensalada, gratén de frutos rojos).

El champagne Fleur de Miraval se inspira en la leyenda de Condesa Fleur de Miraval, quien solamente bebía champagne rosado porque había nacido en la Provenza francesa.

FP
CHAMPAGNE
FLEUR DE MIRAVAL

Fleur de Miraval

Champagne Fleur de Miraval Rosé es el culmen de cinco años de investigación y colaboración por parte de las familias Jolie-Pitt y Perrin, copropietarias de la bodega provenzal Château de Miraval, y la familia Péters, elaboradores en La Champagne desde hace seis generaciones. Un versátil champán rosado, con una producción de sólo 20 000 botellas, fresco, fino y muy elegante.