



Champagne Veuve Clicquot Posardin Rosè

Composición:	P. Noir, P. Meunier, Chardonnay
Procedencia:	Champagne, Reims, France
Temperatura de servicio:	8-10° C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- Veuve Clicquot Rosé tiene un color luminoso con reflejos rosados seductores.
- La nariz es generosa y elegante: en un primer tiempo los aromas de fruta roja dominan (frambuesa, fruta del bosque, cereza) para evolucionar enseguida hacia notas de frutos secos. • En boca el ataque es fresco y deja lugar a una armonía frutal. Este vino presenta un equilibrio al más puro estilo de la Casa, clasificándolo así en la familia de los Rosé... impregnados de elegancia.
- La magia funciona: el vino es apetitoso, amplio y se degusta como un verdadero producto gourmet.

MARIDAJE Y SERVICIO

- Veuve Clicquot Rosé, delicioso en su juventud, se expresa maravillosamente en el aperitivo: para compartir en pareja o entre amigos.
- Antes de servirse, Veuve Clicquot Rosé se enfriará 40 minutos en una hielera con mitad de hielos y mitad de agua, o 2 horas en un refrigerador. . La temperatura ideal para consumirlo es de 8 a 10 grados.