



Champagne Philippe Costa Brut Rosé

Philippe Costa

Type	Vin pétillant
Origine	France, Champagne
Producteur	Tenute Costa
Expansion	Dans le réservoir en acier
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Numéro d'article	40602700

Commentaires

Fabriqué uniquement à partir de raisins de pinot noir récoltés dans les vignobles de Philippe Costa dans le Grand Cru de Ay, avec la méthode de la "saignée" (bref contact de la peau avec le jus de raisins de pinot noir) et sans mélange avec du vin rouge de chardonnay.

Notes de dégustation

Merveilleuse couleur saumonée avec des notes de fruits rouges et de roses, avec un parfum irrésistible de pain fraîchement sorti du four. La bouche est riche et ronde, avec de délicates saveurs de fruits rouges et une mousse élégante et rafraîchissante.