



"Toccata en bulles" Champagne AOC Brut Rosé Premier Cru

Champagne Lacuisse Frères
Frankreich, Champagne

Vinifikation

Ausbau der Grundweine und Lagerung in Edelstahltanks, «sur lattes» Lagerung auf der Feinhefe nach der Méthode Traditionelle, Dosage 11 g/l

Charakter

Dunkles Lachsrosa; im Duft vordergründige Beerenaromatik mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Waldbeeren, leichte Nuance von frischer Mandel und floralen Nuancen; am Gaumen eine verspielte Eleganz und feine Perlage, Noten von kandierter Zitrusfrucht, Honig und Ansätzen von Gebäck und Brioche; saftiges Trinkerlebnis mit viel Frucht und grosser Harmonie, ein sehr geselliger Champagner

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, Fisch, helles Fleisch wie Geflügel, Weisschimmel-Käse, Tapas

Technische Details

Traubensorten:	80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Trinkreife:	0 - 6
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite