



Jean Didot Crayons de Vigne Rosé A.O.C. Champagne

Variedades

55% Pinot Meunier
30% Chardonnay
15% Pinot Noir

Tipo de vino

Champagne Brut con 24 meses de Crianza en botella.

Parámetros analíticos

Azúcar: 8,5 gr/l

Elaboración

Elaborado con las tres variedades típicas de la zona champagne, Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier y con una crianza en botella de 24 meses lo que le permite salir al mercado con una gran madurez.

Nota de cata

Color: Bonito color salmón con intensos ribetes cobrizos y acompañado con intensas burbujas..

Nariz: Vino con un carácter típicamente rosado (cereza, frambuesa y grosella negra). Sus notas florales y tostadas le dan un elegante aroma muy sofisticado.

Boca: Entrada de boca fresca y con mucha fruta. Delicado y con aromas a frutas rojas maduras

Premios

“9th Challenge” - **Medalla de Plata**

“International Challenge” - **90 Puntos**