



## 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 g/l

### Elaboración

Elaborado con las tres variedades clásicas de la región de Champagne –Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier– y con 24 meses de crianza en botella, lo que le permite alcanzar gran madurez antes de salir al mercado.

### Nota de cata

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

Nariz: Carácter típicamente rosado, con aromas de cereza, frambuesa y grosella negra, complementados por notas florales y tostadas que aportan elegancia y sofisticación.

Boca: Fresco, delicado, con intensa presencia de fruta roja madura y final elegante.

### Maridaje

Perfecto como aperitivo o para acompañar mariscos, sushi, aves ligeras y postres a base de frutas rojas.

## Premios

- «9th Challenge» - Medalla de Plata
- «International Challenge» - 90 Puntos