

Virginie T. Rosé Champagne

Arômes de baies - crémeux - soutenu



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Champagne

Cépage

Producteur

VIRGINIE T.

Type de fermeture

Millésime

Maturité de dégustation

Taille de bouteille

Température de service

Teneur en alcool

Numéro d'article

80203700

Culinaire

Saumon gravé, soupe à la courge,
volailles.

Élevage

À PROPOS DU VIN

Saumon gravé, soupe à la courge, volailles.



DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Robe saumon aux reflets rouge doré, subtil ourlet

Aromatique

Aromatique: Bouquet fruité mûr, aux arômes de baies rouges, délicates nuances balsamiques, notes de torréfaction, de vanille et de brioche

Corps

Corps: Attaque très longue, concentré et sec en bouche, corsé et bien structuré, perlage agréable

Impression générale

Qualité: Un compagnon de repas exclusif



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch