VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

Chardonnay (45%), Pinot Noir (35%), Pinot Meunier (20%)

Origen

Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Suelo

arcillo-calcáreo (Montagne de Reims : Pinot Noir, Vallée de la Marne : Meunier, Côte des Blancs, Vitryat, Sézannais : Chardonnay)

Vinificación

ensamblaje de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier vinificados en blanco y de Pinot Noir vinificado en tinto en depósito de acero inoxidable, maloláctica parcial, añadas de 2014 a 2020, método tradicional

Crianza

36 meses en botella sobre sus lías finas

Características

Rosado, Tradicional, Espumoso, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,15, SO2: 71, Azúcar residual: 5,3 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



BILLECART-SALMON LE ROSÉ - ESTUCHADO

BILLECART - SALMON, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

02503 37,5 CL
02503 75 CL
02503 ESTUCHE
02503 MAGNUM
02503 MAGNUM ESTUCHE

Le Rosé de Billecart-Salmon es un champagne rosado de gran elegancia, con burbuja muy fina y notas de frutos rojos y con un gran frescura.