



★★★★☆ (184)

Colligny Rosé Brut Champagne AOC

France, Champagne

Robe saumon claire. Nez de baies rouges, d'abricot et de brioche. Bouche fruitée et séveuse, aux bulles bien intégrées et une finale fruitée.



Falstaff: **87 points**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C

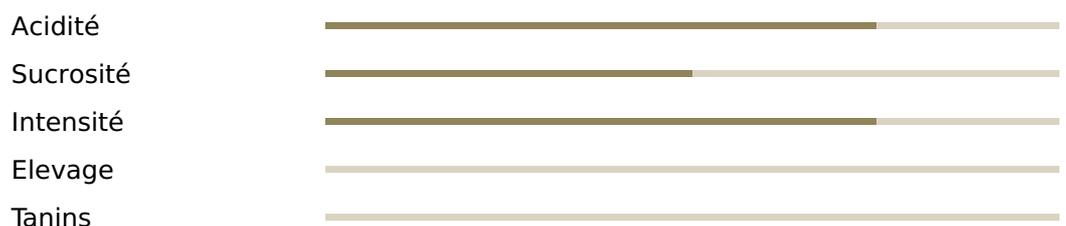


1 an après l'achat

Mets appropriés

antipasti, bouchées apéritives, grillades, poisson de mer, viande rouge

Profil du vin



Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



Colligny Rosé Brut Champagne AOC

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

°C 6-8 °C

 1 an après l'achat

Mets appropriés

antipasti, bouchées apéritives, grillades, poisson de mer, viande rouge