



★★★★☆ (184)

Colligny Rosé Brut Champagne AOC

Francia, Champagne

Rosa salmone chiaro. Profumi di bacche rosse, albicocche e brioche. Al palato è fruttato e succoso, con un perlage fine e un finale fruttato.



Falstaff: **87 punti**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C



1 anno dall'acquisto

Abbinamento gastronomico

antipasti, carne rossa, grigliate, pesce d'acqua salata, stuzzichini da aperitivo

Profilo del vino





Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare


Formato: A7 - 74 × 105 mm



Colligny Rosé Brut Champagne AOC

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

 6-8 °C

 1 anno dall'acquisto

Abbinamento gastronomico

antipasti, carne rossa,
grigliate, pesce
d'acqua salata,
stuzzichini da aperitivo