BAUR au LAC Vins

Philipponnat brut Rosé Royale Réserve

AOC Champagne, 1500 ml

1500 ml

CHF 175.–

N° Art. 60044800

Avec des arômes de framboises, de nèfles, un soupçon d'écorce d'orange et une fine note de levure, son bouquet promet beaucoup. Ce champagne élégant gorge le palais de sa mousse douce et onctueuse. Cet ensemble associé à une très belle acidité le rend dense et agréablement sec. Il convainc par sa complexité et sa profondeur, ce qui en fait un compagnon polyvalent pour les repas.

Origine:	**France / Champagne**
Cépage:	**Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier**
Maturité:	**1 à 5 ans après achat**
Température de consommation:	**10 à 12 °C**
Accord mets:	**Biscuits apéritifs, Tarte aux fruits, Poissons fumés, Poisson d'eau douce à la crème, Rôti de veau à la sauce aux morilles, Gibiers à plumes**
Vinification:	**Méthode traditionnelle**
Récolte:	**Vendanges manuelles**
Élevage:	**En cuve inox, Sur lies, En petits fûts**
Durée de l'élevage:	**36 mois**
Volume:	**12.0 %**
Sucre résiduel:	**9g/l**
Parker:	**92**
Wine Spectator:	**93**

Note: Contient des sulfites

BAUR au LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité

Floral

Fruité

Epices

Note boisée

Complexité

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

Acidité / Jutosité

Minéralité/âpreté

Corps

Longueur en bouche