



Louis Casters

Brut Rosé

REBSORTE:

83% Pinot Meunier, 17% Rotwein

LAGE:

Marne-Tal, Côte des Blanc, Montagne de Reims

ERSCHEINUNGSBILD:

Dieser Champagner hat einen verführerischen Himbeer-Rosa-Farbtönen mit tiefen lachsrosa Glitzern.

MUND:

fruchtig, sanft, weich mit zartschmelzender Süße

NASE:

Die erste Nase zeigt Hinweise auf reife Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere und Pfefferminze. Beim Lüften entwickelt es Noten von rosa Grapefruit, Mandarinsaft und frischem Granatapfel. Weitere Belüftung zeigt Düfte von Morellokirsche und frische Minze.

SPEISEN:

Dieser fein abgestimmte Cuvée aus Champagner und Rotwein passt hervorragend zu weißen Trauben und Fruchtdesserts.