

Coffret Diamond Rosé Grand Cru

GASPARD-CRÉPAUX
Éternel Rosé Brut Grand
Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 11 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: Grand Cru

Rebsorten: 90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir

Reifezeit: 4 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Dessert

Speisenpaarung: Dessert auf Fruchtbasis

Augen: Rosenblütenfarbe mit zarten, feinen Blasen

Nase: Walderdbeeren, Fruchtgelees, rauchige Note

Gaumen: Walderdbeerenmarmelade, leichte Fruchtpasten, elegant und luftig

Serviertemperatur: 9–12 °C

Region: Cramant, Côte des Blancs

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

R.H. COUTIER
Cuvée Rosé Brut Grand
Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 7 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: Grand Cru

Rebsorten: 85 % Chardonnay, 15 % Rotwein

Reifezeit: Mindestens 4 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit, Dessert

Speisenpaarung: Fleisch, fettiger Fisch, Dessert

Augen: Hellrosa Robe

Nase: Zart mit einem Hauch von roten Beeren

Gaumen: Feine und anhaltende Mousse, offen und fruchtig, glatter Abgang

Serviertemperatur: 10 °C

Region: Ambonnay, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12.5 %

DELAUVENNE
Brut Rosé Grand Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 9 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: Grand Cru

Rebsorten: 43 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 17 % Bouzy Rouge

Reifezeit: 3 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit, Dessert

Speisenpaarung: Thunfisch-Tartar, Ente mit Honig, Schokoladendesserts

Augen: Hell lachsrosa

Nase: Rote Früchte, im Ofen geröstete rote Äpfel, Gewürze

Gaumen: Rosenblütenblatt, saftig, anhaltend und cremiger Schaum

Serviertemperatur: 8–10 °C

Region: Bouzy, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12.5 %