



CHAMPAGNE FLEUR DE MIRAVAL



FLEUR DE MIRAVAL ROSÉ
CHAMPAGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado/Champagne.

Variedad: 75% Chardonnay de vinos de distintas añadas, que aportan carácter y complejidad, 25% Pinot Noir joven, de donde adquiere su sutil color rosado y agradables notas de grosella y frambuesa.

Alcohol: 12,0%.

Envejecimiento en lías: Crianza sobre lías durante tres años.

Reposo tras degüelle: 6 meses.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

A la vista luce un delicado color rosa pálido con destellos brillantes. Burbuja fina y muy elegante. En nariz predominan los aromas a frutos rojos (frambuesa, grosella) complementados con notas minerales que dan paso a agradables matices de frutos secos y tostados. Explosión de frescura en boca protagonizada por sensaciones frutales y salinas. De gusto largo y persistente, presenta una gran finura y elegancia.

MARIDAJE

Como aperitivo y puede maridarse perfectamente con sutileza a un postre compuesto de frutas (tarta, ensalada, gratén de frutos rojos).

El champagne Fleur de Miraval se inspira en la leyenda de Condesa Fleur de Miraval, quien solamente bebía champagne rosado porque había nacido en la Provenza francesa.

Bollinger

Los terroirs excepcionales crean la materia viva, la materia engendra la pasión, y de la pasión brota la inspiración creativa que hace triunfar una obra maestra. Cinco años de pasión, virtuosismo y creatividad se han dedicado a dar vida a un vino singular. Bienvenido al mundo de lo excepcional. Cuando el Pinot Noir joven se mezcla con el Chardonnay maduro, las notas encantadoras de grosella roja y frambuesa se abrazan y se entrelazan en una salinidad inmensamente sutil. Pitt, Perrin y Péters. 3Ps, tres almas, tres sensibilidades y tres deseos ardientes de crear lo inolvidable. La artesanía, la pasión y la creatividad se entrelazan en la búsqueda de la belleza y lo inesperado.



LCV
LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx