

DRINKS.

Armand De Brignac Ace of Spades Rosé Champagne 75cl avec emballage



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	599500
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Cattier, 6/11 Rue Dom Pérignon - BP 15, 51 500 Chigny Les Roses, France
Marque	Armand de Brignac
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes fruités de fraises, de groseilles et de cerises avec des notes florales et d'amande. En bouche, on retrouve des fruits noirs, des cerises et des pâtisseries.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 50% de Pinot Noir, 40% de Pinot Meunier et 10% de Chardonnay
L'emballage	in der Geschenkbox
Etiquette	polychrome, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Remeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille

Description

Jean-Jacques Cattier et son fils Alexandre représentent la 12e et la 13e génération des vignerons Cattier, qui existent depuis 250 ans. Le rêve commun du père et du fils était de vinifier un champagne d'une qualité exceptionnelle, qui représenterait le meilleur de leur région. Chaque année, ils sélectionnent les meilleurs raisins au caractère le plus marqué de leurs 33 hectares de vignes pour les transformer en Armand de Brignac. Leur secret consiste à assembler des vins issus de trois cépages différents, de plusieurs millésimes et de différents terroirs. Pour l'Armand de Brignac Rosé, ils ont augmenté la part de cépages rouges et diminué la part de Chardonnay. En effet, 15% de Pinot Noir de la Montagne de Reims ont été ajoutés à la composition finale afin de renforcer le goût des fruits rouges. Avec sa bouteille rose recouverte de métal, le champagne fait une entrée vraiment glamour.