

POL CLÉMENT ROSÉ SEC

VALE DO LOIRE · FRANÇA

Atrativa cor rosada, com perlage fino e persistente. Agradáveis notas de frutas vermelhas como morango e framboesa dominam o olfato. Boa persistência na boca, deixa uma sensação harmoniosa. Muito versátil, vai bem como aperitivo ou acompanhando uma refeição.



CATEGORIA

Vinho Espumante

TIPO

Espumante

CLASSIFICAÇÃO

Brut Rosé

UVAS

Cabernet Franc, Pinot d'Aunis e Gamay

TEOR

ALCOÓLICO

12%

SERVIÇO

6o C a 8o C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Vai bem como aperitivo, ou acompanhando uma refeição.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Foi fundada em 1909 por Eugène Charmat, o criador do método de elaboração de vinhos espumantes que leva seu nome, o Método Charmat.

NOTAS DE PROVA

Cor: atrativa cor rosada, com perlage fino e persistente.

Aroma: agradáveis notas de frutas vermelhas como morango e framboesa dominam o olfato.

Sabor: boa persistência na boca, deixa uma sensação harmoniosa. Muito versátil, vai bem como aperitivo ou acompanhando uma refeição.