



DIVAL COTEL - BRUT ROSÉ



Wijnhuis: Dival Cotel

Land: Frankrijk

Streek: Champagne

Druivenras: 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Meunier

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Deze champagne heeft een atypische rijpingsperiode voor een non-vintage rosé : namelijk 4 jaar in de eeuwenoude krijtkelders in Aÿ. Dit geeft de wijn een perfecte rijpheid. Het gaat om een beheerst rijpingsproces dat het beste brengt van de Marney Valley Grands Crus: Aÿ en Avize, en de Montagne de Reims. Een zijdeachtige textuur, die een gladde en fijne bubbel onthult.

LEKKER BIJ

Heerlijk als aperitief en alle feestelijke gelegenheden!

ALCOHOLGEHALTE

12% vol.