

FICHE DE CAVE



Domaine : Larmandier-Bernier
Région : Champagne
Appellation : Champagne 1er Cru
Nom : 1er Cru Rosé de Saignée Extra Brut
Couleur : Vin effervescent

Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Degré en alcool : 12
Boire : 2010

Ouvrir : et servir !
Servir : à 8-10°C

Suggestions gourmandes :
Superbe champagne de repas, idéal sur un tartare de saumon, des sushies, des grillades, une volaille sauce aux fruits rouges, avec des desserts mais très peu sucrés

Description :

Notes : Robert Parker 95/100, Gault Millau 17/20, RVF 15/20 « Le rosé est hors norme, se rapprochant d'un rouge tendre, crémeux et structuré. » (Gault Millau - Le Guide des Vins 2010). « L'Extra-Brut Rosé de saignée est un vin captivant totalement irrésistible avec le caractère éclatant du Pinot. Il possède de magnifiques arômes et de la richesse, avec de douces notes confites qui s'attardent en finale. » (Robert Parker)

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :