



Шампань Ламуро Розе / Champagne Lamoureux Rose

Франция, Шампань/ AOP Champagne

Белое игристое, брют, 12%



Пино нуар – 90%, пино менье – 10%



Интенсивного розового цвета с жемчужным отблеском.



В бокале раскрывается вишни, малины, лесной земляники с лёгкими тостовыми оттенками. На фоне красных ягод слышны тонкие нюансы выпечки, ментола и легкая дымная нотка.



Вкус структурированный, сочный и насыщенный, с живой, пикантной кислотностью. Красная смородина, малина, вишня. Послевкусие долгое, минеральное, с приятным напряжением и тонами розы.



Традиционный метод «сень» (saignée), также известный как «кровопускание»: мацерация сусла на кожице в течение двух дней, что позволяет извлечь интенсивный цвет и яркие фруктовые тона. Затем часть окрашенного сока сливают от оставшейся кожицы и мезги. Вторичная ферментация проходит в бутылке по шампанскому методу и выдержкой на осадке 24 месяца.



Дополнит блюда из лосося, пироги с красными ягодами и десерты на основе малины.



Именно здесь, где капризный пино нуар чувствует себя как дома, в самом южном уголке Шампани, в апелласьоне Ле Рисе, рождается это розовое шампанское — смелое, яркое и эмоциональное.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
 Размер бутылки: 33×10 см
 Вес бутылки: 1,7 кг
 Размер короба:
 Вес короба: 10,272 кг
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:
 Количество коробов в слое:
 Количество бутылок на паллете:
 Вес паллета:
 Штрих код бутылки: 4607815180024
 Штрих код коробки:

