

*De Vilmont*

BRUT ROSÉ



PRODUCT OF FRANCE



*F. de Vilmont*

*De Vilmont*

CHAMPAGNE

BRUT - ROSÉ

750 ml  
11.5% alc/vol (23°) **711e**  
BOTTLED IN FRANCE BY DE VILMONT, REIMS, FRANCE. PRODUCT OF FRANCE.  
CONTAINS SULFITES - CONTIENE SOLFITI

# BRUT ROSÉ



Issu d'un assemblage de Chardonnay à 30%, de Pinot Noir à 35%, et de Pinot Meunier à 35%, ce Champagne est porté à maturation en cave pendant 30 mois. Avec sa robe de couleur saumon, il est structuré, équilibré et moelleux au palais, et vous séduira par sa saveur riche en fruits rouges. A servir entre 7° et 8° dans une flûte, ce Champagne est idéal pour l'apéritif ou pour un dessert à base de fruits rouges.

Realizzato al 30% con uve Chardonnay, al 35% Pinot Nero e 35% Pinot Meunier, maturato in cava per 30 mesi, champagne di colore rosa salmone, olfatto fine ed elegante con sentori di piccole bacche rosse. Un palato fresco e fruttato combinato ad una piacevole morbidezza. Servire a 7-8° c in un flute. Ideale come aperitivo o con un dessert a base di frutti rossi.

Made of 30% Chardonnay grapes, 35% Pinot Noir and 55% Pinot Meunier, matured in caves for 30 months, neat and discreet nose of small red berries, fruity and fresh mouth accompanied with a light and pleasant vinosity. Its salmon color is valued by a transparent bottle. Served at 7-8°C in a flute glass. This champagne is ideal for aperitif or with a red fruits dessert.

Prodotto	Quantità	Capacità	Peso	Misure
Bottiglie con astuccio	6	75 cl	10,40 Kg	20x34x30 cm
Bottiglie in cartone	6	75 cl	10,40 Kg	19x33x26 cm



*De Vilmont*

[www.champagne-devilmont.fr](http://www.champagne-devilmont.fr)

Distribuito da Serena Wines 1881 - Via C. Bianchi, 1 - Conegliano (TV) - [www.serenawines.it](http://www.serenawines.it)