



PINOT NOIR ROSÉ BRUT NV, JEAN LOUIS DENOIS

Lavet på ren Pinot Noir og vinificeret efter den traditionelle metode - det, der tidligere hed Champagnemetoden.

Flot farve med et ganske let og lyserødt skær. Masser af fine, små bobler. Duften er frisk og delikat, med typiske noter af jordbær. Disse elementer går igen i smagen, der er forfriskende og cremet.

Velegnet som aperitif, men går også fint til mad. Prøv den til tuncarpaccio eller stegt kylling og capresesalat.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Languedoc

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

8-11 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2020

ALKOHOL:

12 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr