



ITALIE VINO SPUMANTE DI QUALITA
(TOSCANA) BRUT ROSÉ " CAMELY "
METODO CLASSICO TENUTA
MONTECCHIESI / DAL CERO N.M.

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : syrah, vermentino



Note de dégustation :

Superbe couleur rosée avec de nombreuses bulles fines et un cordon régulier.

Le nez, marqué sur les arômes de fruits rouges et de fruits des bois, évoque également de belles notes florales ainsi que de légers arômes de brioche et de mie de pain fraîche.

La bouche, c'est un vin bien sec, avec une effervescence délicate et un grand équilibre. Il possède une belle longueur et un grand raffinement.

Température de service : Entre 7 et 8 C°

Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, Antipasti, tartare de poisson, sushis, carpaccio de saumon sauvage

Commentaires du sommelier :

Une magnifique bulle rosée en provenance de Cortona, au centre de la Toscane. Un assemblage inédit d'un cépage blanc et d'une variété rouge pour vous offrir un vin à la superbe couleur violette, bien sec (Brut) en bouche et aux délicieux parfums de fruits rouges. Une superbe découverte !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

