



Ludlow
Importación & Distribución

Ficha Técnica **BRUT ROSÉ VINTAGE**



Descripción general

Champagne rosado de añada que combina estructura, frescura y expresión frutal, reflejando el carácter elegante del año 2017.

Grado alcohólico
12% Vol.

Variedad de uva
Predominancia de Pinot Noir con aporte de Chardonnay.

Vinificación y Crianza

Elaborado mediante ensamblaje de vinos blancos y una pequeña proporción de vino tinto tranquilo de Pinot Noir. Crianza prolongada sobre lías.

Notas de Cata

Frutos rojos frescos, frambuesa, fresa silvestre y notas florales. Boca vibrante, equilibrada y con final refrescante.

Maridaje

Perfecto con salmón, atún, aves, cocina mediterránea o quesos suaves.

Recomendación de consumo

Servir entre 8–10°C. Apto para consumo inmediato y guarda media.

Puntuaciones Brut Rosé Vintage

94 puntos (Decanter)

94 puntos (Robert Parker's Wine Advocate)

95 puntos (Wine Spectator)

95 puntos (James Suckling)