

POL CLÉMENT ROSÉ SEC

VALE DO LOIRE · FRANÇA

A CFGV (Compagnie Française des Grands Vins) foi fundada em 1909 por Eugène Charvat, o criador do método de elaboração de vinhos espumantes que leva seu nome, o Método Charvat.



CATEGORIA

Vin Mousseux (Espumante)

TIPO

Rosé SUB-TIPO: Sec

PRODUTOR

Compagnie Française des
Grands Vins (CFGV)

REGIÃO

Vale do Loire

UVAS

Cabernet Franc, Pinot d'Aunis e
Gamay

TEOR
ALCOÓLICO
12%

PH
3,6 ÁÇUCAR
RES.: 18 g/L

SERVIÇO
6 °C - 8 °C

DISPONÍVEL
750ml

HARMONIZAÇÃO

Vai bem como aperitivo, ou
acompanhando uma refeição.

VINIFICAÇÃO

◆ Método Charvat

NOTAS DE PROVA

Cor. atrativa cor rosada, com perlage fino e persistente

Aroma. agradáveis notas de frutas vermelhas como morango e framboesa dominam o olfato

Sabor. boa persistência na boca, deixa uma sensação harmoniosa. Muito versátil, vai bem como aperitivo ou acompanhando uma refeição.