

# SOIGNÉ



## SOIGNE BRUT ROSE

### VARIEDADE

Pinot Noir e Chardonnay.

### VINHEDOS

Valle de Uco, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 22 anos

### VINIFICAÇÃO

Método: Champenoise

Com temperatura controlada e leveduras selecionadas.

### NOTAS DE CATA

Vista: De cor vermelha-rosa, com tons salmão brilhante, persistente efervescência e corona completa. Seu aroma é complexo, com café definido, cítricos e certas notas de flores brancas.

Boca: amável e equilibrada, lembra certa creme moka, com pinceladas de pão torrado e leveduras em companhia de certo creme moka. Convida a continuar bebendo.

Temperatura para beber: 6° C.

### PONTUAÇÕES

93pts. Soigne Brut Rose (J.L.B)

