



Champagne Pommery Rosé Apanage

Denne Apanage Rosé fra Pommery er produceret af druerne Pinot Noir (58%) og Chardonnay (42%), der er dyrket i Champagne-området i Frankrig.

Det er en flot champagne med utrolig flot pastelrød farve, frisk, og elegant duft med noter af små røde bær og æbler, yderst delikat og frisk smag samt en blid og behagelig eftersmag.

Den er særdeles velegnet som aperitif eller til at fejre livets små og store øjeblikke.

Champagne skal ikke henlægges længe, men bør drikkes inden for 2 år, efter den har forladt producenten.

Producent:	Champagne Pommery
Land:	Frankrig
Region:	Champagne
Type:	Mousserende
Druer:	58% Pinot Noir og 42% Chardonnay
Restsukker:	9,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6