Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Brut Rosé, Geisweiler Monopole

Appellation : EFFERVESCENT

Région : France

Vinification : Fermentation en cuve close thermo-régulée à 13°C (Méthode Charmat).ElevageElevage sur lies à la même température pour conserver toute la fraîcheur du vin.

Dégustation : OeilJolie robe saumon, bulles fines et délicates.NezArômes de fruits rouges frais (fraise, framboise).BoucheBouche fraîche et équilibrée.

Accords : A servir à 6°-8°C en apéritif ou sur des salades, des desserts aux fruits rouges et au chocolat.

Producteur : Geisweiler Monopole Blanc de Blancs est un mousseux Français de fraîcheur et d'élégance profonde. Geisweiler Monopole est reconnu comme une des entreprises plus anciennes en Bourgogne, fondée en 1804 par Francois Geisweiler. Originaire d'une longue lignée de négociants en vins, Geisweiler atteint rapidement succès lorsque la maison est devenue le fournisseur aux familles royales européennes plus en vue. Aujourd'hui, l'héritage de Geisweiler s'incarne au sein de la gamme de Monopole mousseux qui sont certains d'ajouter une effervescence délicieuse à votre palais et à des occasions de fête !

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com – contact@chais-saint-laurent.com