



Food and Beverage

dicembre 2012

NOVITÀ DA STAPPARE

CHAMPAGNE

Fleur de Flo, il Rosé di Marguerite

GLI CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT nascono a Damery, nella valle della Marna, vero cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi. Dal particolare assemblaggio in parti uguali dei vitigni pinot noir, chardonnay e pinot meunier, con una lieve aggiunta di prezioso coteaux champenois, nasce lo Champagne Fleur de Flo Marguerite Guyot Brut Rosé. Un vino elegante e ben strutturato che affina in barrique. Di colore rosa intenso con riflessi salmone ambrato, al naso è fruttato con note di ciliegie e frutti rossi. In bocca è ben strutturato, elegante e di carattere, con un finissimo *perlage*. Il Fleur de Flo Marguerite Guyot Brut Rosé è ideale come aperitivo, ma si presta anche a salumi e primi piatti di mare, *dessert* alla frutta ed è perfetto a tutto pasto.

