

marie claire



Lo champagne rosé di San Valentino

Le bollicine non bastano mai. Lo champagne **Tanca Cuvée Pascal Rosé** è il simbolo perfetto di questa peculiarità frizzante: realizzato con uve Pinot Nero e Chardonnay di un'unica annata, è un inedito rosé fruttato che si sposa con l'aperitivo e anche con i piatti di carne senza perdere minimamente in personalità. Da servire a 8 gradi, bello freddo, e sorseggiare voluttuosamente. Per i tradizionalisti del biondo perlage ci sono anche la *Cuvée Josephine Fortis*, un Blanc de Blancs e un Extra Brut *superclassique*.



Info tancabrands.com/wines