

Béatrice Dumont



CARACTERÍSTICAS

Vino espumoso semiseco blanco

Contenido en alcohol: 7 % y 10,5 % vol.

Contenido en azúcar: 5 g/L

NOTAS DE CATA

Aromas dulces y afrutados, pera, almíbar, melocotón y piña. Baja acidez. Ligero y refrescante.

Temperatura de servicio: 6-8 °C.

MARIDAJE

Aperitivos, pescados, mariscos, frutas y postres.

LOGÍSTICA

Botella	Cidre 75 cl
Botellas/caja	12
Cajas/20 ft (a mano)	1071
Cajas/palet	70
Cajas/40 ft (con palets)	1470

Béatrice Dumont



CARACTERÍSTICAS

Vino espumoso brut rosado

Contenido en alcohol: 10,5 % vol.

Contenido en azúcar: 5 g/L

NOTAS DE CATA

Bonito color rosa medio, burbujas diminutas y ligeras. Aromas de frutos rojos, toque de cerezas y grosellas rojas en nariz hacen eco en el paladar.

Temperatura de servicio: 6-8 °C.

MARIDAJE

Pastas, carnes, quesos suaves, ensaladas, mariscos, pescados y postres como el chocolate blanco.

LOGÍSTICA

Botella	Cidre 75 cl
Botellas/caja	12
Cajas/20 ft (a mano)	1071
Cajas/palet	70
Cajas/40 ft (con palets)	1470

Béatrice Dumont



CARACTERÍSTICAS

Vino espumoso brut blanco

Contenido en alcohol: 7 % y 10,5 % vol.

Contenido en azúcar: 3 g/L (7 %) y 2 g/L (10.5 %)

NOTAS DE CATA

Inspiración frutal, ligeramente más dulce que un brut tradicional. Tiene una frescura con sabores persistentes, equilibrado con un acidez limpia.

Temperatura de servicio: 6-8 °C.

MARIDAJE

Arroces, ensaladas, aves y carnes blancas, quesos, postres y frutos secos.

LOGÍSTICA

Botella	Cidre 75 cl
Botellas/caja	12
Cajas/20 ft (a mano)	1071
Cajas/palet	70
Cajas/40 ft (con palets)	1470

www.vidum.es

info@vidum.es

tel.: (+34) 976 38 05 58

c/ Teniente Coronel Valenzuela, 5, 1, 50004, Zaragoza, Spain

