

Wine List



AELIOS PETRA
FOREST RESTAURANT CAFE

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

“ΜΕΘΥΣΜΕΝΗ ΠΟΛΙΤΕΙΑ” Κτήμα Σακαλάκη (BIO) Οίνος Ξηρός. Sauvignon Blanc, Ασύρτικο. Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου. Συνοδεύει αρμονικά θαλασσινά, λευκά κρέατα, τυριά μέτριας έντασης και εξωτικά φρούτα. **6,50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 18,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ” Κτήμα Τσέλεπος, Οίνος Ξηρός. Οροπέδιο Μαντινείας Πελοπόννησος. Μοσχοφίλερο 100%. Ιδανικός συνδιασμός πράσινες σαλάτες, φρούτα εποχής, ψάρια και λευκά κρέατα. **18.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“CHARDONNAY” Κτήμα Σακαλάκη (BIO) Οίνος Ξηρός. Chardonnay 100%. Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου. Συνοδεύει ιδανικά, θαλασσινά, λευκά κρέατα και εξωτικά φρούτα. **7.00 € [ΠΟΤΗΡΙ] 22.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L 42,00 € MAGNUM 1,5L**

“SAUVIGNON BLANC” Κτήμα Κωνσταντάρα (BIO) Οίνος Ξηρός. Sauvignon Blanc 100%. Π.Γ.Ε. Χαλκιδικής. Συνοδεύει υπέροχα δροσερές σαλάτες, ψητά ψάρια, πιάτα θαλασσινών και λαχανικών, σπαράγγια, λευκά κρέατα, κοτόπουλο σχάρας. Πίνεται ευχάριστα μόνο του, ως δροσερό aperitif, άλλα και σε συνδιασμό με κίτρινα και λευκά τυριά (φέτα ή κατσικίσια). **7,50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 24,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ” Κτήμα Ρωξάνη Μάτσα.(BIO) Οίνος Ξηρός. Μαλαγουζιά 100%. Π.Γ.Ε. Παλλήνη. Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών, ψαριών και πουλερικών. Πηγαίνει θαυμάσια με πιάτα φρούτων. Πίνεται ευχάριστα μόνο του, ως δροσερό aperitif. **7,50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 25,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ” Κτήμα Κωνσταντάρα,(BIO) Οίνος Ξηρός. Μαλαγουζιά 100%. Π.Γ.Ε. Χαλκιδικής. Συνοδεύει τα παραδοσιακά μεζεδάκια της ελληνικής κουζίνας. Συνδιάζεται αρμονικά με ψητά ψάρια, κοτόπουλο και χοιρινό με άσπρες σάλτσες ή παναριστά. Τέλειο ως καλοκαιρινό aperitif ή ως αρμονικό κλείσιμο ενός γεύματος συνοδεύοντας τυριά και φρούτα. **25.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ” Κτήμα Τέχνη Οίνου Οίνος Ξηρός. Sauvignon Blanc, Ασύρτικο. Π. Γ.Ε. Δράμας. Ιδανικά συνδιάζεται με θαλασσινά, γαρίδες, ψάρια, λευκά και κίτρινα τυριά. **26.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“JULIA CHARDONAY” Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Οίνος Ξηρός. Chardonnay 100%. Π.Γ.Ε. Δράμας. Συνοδεύει όστρακα ωμά, όπως στρείδια και γυαλιστερές, ψάρια με μυρωδικά ή ελαφρές σάλτσες, λευκά κρέατα με λεμονάτες ή κρασάτες σάλτσες, ημίκληρα τυριά, όπως το κασέρι. **27.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“SCALAREA” Κτήμα Σκαλαρέα Οίνος Ξηρός. Βιδιανό, Αθήρι. Π.Γ.Ε. Ηράκλειο Κρήτης. Εκπροσωπεί τον Κρητικό αμπελώνα στο Μενού μας. Ιδανικά συνδιάζεται με χωριάτικη σαλάτα με κριθαροκούλουρα - ντάκος και κάπαρη, σκιουφίχτα μακαρόνια, αρνί αντικρυστό, σφακιανή πίτα. **28,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΦΑΙΑ ΓΗ” Κτήμα Μπουτάρη Οίνος Ξηρός. Μαυροφίλερο 100%. Π.Γ.Ε. Μαντινεία. 6 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια. Συνοδεύει άριστα σαλάτες με πολλά αρωματικά και ή φρούτα, Ψητά ψάρια, ψητά λαχανικά καθώς και κίτρινα τυριά. **28,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“THEMA” Κτήμα Παυλίδη Οίνος Ξηρός. Sauvignon Blanc, Ασύρτικο. Π. Γ. Ε. Δράμα. Ως συνοδεία του προτείνουμε πιάτα με θαλασσινά και όστρακα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, λευκά κρέατα και σαλάτες. **29,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ESTATE ARGYROS” Κτήμα Αργυρού Οίνος Ξηρός. Ασύρτικο 100%. Σαντορίνη. Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά, λαχανικά και φρούτα. **31.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ” Κτήμα Βίβλια Χώρα Οίνος Ξηρός. Sauvignon Blanc, Ασύρτικο. Cabernet. Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Συνοδεύει ψάρια τηγανητά ή ψητά, πράσινες σαλάτες με φρέσκα ή ξερά φρούτα, ψητά λαχανικά και ποικιλίες λευκών τυριών. **31.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ” Κτήμα Γεροβασιλείου Οίνος Ξηρός. Μαλαγουζιά 100%. Οινοποιείται σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια. Π.Γ.Ε Επανομής. Συνοδεύει ιδανικά, θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες φρέσκων λαχανικών, μεσογειακή και ασιατική κουζίνα. **34.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L 66,00 € MAGNUM 1,5L**

“ΕΜΦΑΣΙΣ CHARDONNAY” Κτήμα Παυλίδη Οίνος Ξηρός. Chardonnay 100%. Π.Γ.Ε. Δράμας. Συνοδεύει ψάρια ψητά, όστρακα, μακαρονάδες και μια μεγάλη γκάμα λιπαρών τυριών. **35,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΑΛΦΑ” Κτήμα Άλφα Οίνος Ξηρός. Sauvignon Blanc 100%. Π.Γ.Ε. Φλώρινας. Συνοδεύει θαλασσινά, ζυμαρικά με κρεμώδης σάλτσες και ψητά λαχανικά. **37.00€ ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“VIOGNIER” Κτήμα Γεροβασιλείου Οίνος Ξηρός. Viognier 100%. 6 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια Π.Γ.Ε. Συνοδεύει ψάρια με λιπαρή σάρκα, θαλασσινά, σπαράγγια. **41.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΟΒΗΛΟΣ” Κτήμα Βίβλια Χώρα Οίνος Ξηρός. Ασύρτικο, Semillon. Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Συνοδεύει μεγάλα ψητά ψάρια στη σχάρα, πάπια η γαλοπούλα γεμιστή, πλούσια σουφλέ τυριών. **45.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

“ROSE DEMI SEC BOUTARI” Κτήμα Μπουτάρη Οίνος Ημίξηρος. Ξινόμαυρο 100%. Π.Γ.Ε. Μακεδονίας. Ταιριάζει εύκολα με πικάντικα και αλμυρά πιάτα, κρέατα με γλυκόνες σάλτσες και φρέσκα λαχανικά. Ποικιλίες αλλαντικών και τυριών. Συνοδεύει φρούτα και γλυκά, ενώ σερβίρεται και ως aperitif. **6,50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 18,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“LUI DE ROSE” Κτήμα Σακαλάκη (BIO) Οίνος ημίγλυκος. Syrah 100%. Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου. Συνοδεύει ιδανικά, κρύα πιάτα, φρούτα και λευκά τυριά. Τέλειο ως καλοκαιρινό aperitif ή ως αρμονικό κλείσιμο ενός γεύματος συνοδεύοντας γλυκά και επιδόρπια πιατα. Ιδανική επιλογή για τις κυρίες. **6,50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 19.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L 36,00 € MAGNUM 1,5 L**

“ROSE” Κτήμα Κωνσταντάρη (BIO) Οίνος Ξηρός. Cabernet Sauvignon 100%. Π.Γ.Ε. Χαλκιδικής. Ταιριάζει ιδιαίτερα με κοτόπουλο και χοιρινό σε ελαφριές κόκκινες σάλτσες. Συνοδεύει κρύα πιάτα αλλαντικών και τυριών ταιριάζει με κρεατικά στη σχάρα, εκεί όπου η ζέστη του καλοκαιριού αποτρέπει από ένα κλασικό κόκκινο κρασί. **7.50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 19,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“HILANDAR ROSE” Κτήμα Μονής Χιλανδαρίου Οίνος Ξηρός. Merlot 100%. Άγιον Όρος Χαλκιδικής. Γευστικά ταιριάζει με θαλασσινά, ψάρια, ορεκτικά, σαλάτες εποχής, ζυμαρικά, ποικιλίες αλλαντικών **25.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“THEMA” Κτήμα Παυλίδη Οίνος Ξηρός. Tempranillo 100%. Π.Γ.Ε. Δράμας. Συνδυάζεται θαυμάσια με μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες, ψάρια και στα κάρβουνα και λευκά κρέατα. **27,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ” Κτήμα Βίβλια Χώρα Οίνος Ξηρός. Syrah 100%. Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Συνοδεύει θαλασσινά, μανιτάρια σοτέ, λαδερρά και διάφορα αλλαντικά. **30.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L 58,00 € MAGNUM 1,5L**

“ΑΛΦΑ” Κτήμα Άλφα Οίνος Ξηρός. Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot. Π.Γ.Ε. Φλώρινας. Συνδυάζεται αρμονικά με παραδοσιακές Ελληνικές γεύσεις. **35,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

KOKKINA KRAZIA

“ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ” Κτήμα Μπουτάρη Οίνος Ξηρός. Αγιωργίτικο 100%. Π.Ο.Π. Νεμέα. Συνοδεύει άριστα κόκκινα κρέατα με γλυκά λαχανικά και γλυκές σάλτσες. Αλλαντικά, χάμπουργκερ και σκληρά λιπαρά τυριά. Σερβίρεται κρύο, σαν απεριτίφ το καλοκαίρι. **6.50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 18.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΧΑΡΙΤΕ ΠΕΤΡΕΣ” Κτήμα Κωνσταντάρα, (BIO) Οίνος Ημίγλυκος. Merlot 100%. Π.Γ.Ε. Χαλκιδικής. Πολύ καλό συνοδευτικό για κρέατα με πικάντικες αλλά και με γλυκόμενες σάλτσες. Αναδεικνύει ιδιαίτερα οτιδήποτε έχει να κάνει με ψητά κρέατα και γλυκές ή καυτερές σάλτσες. **6.50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 18.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΑΝΑΜΑΡΤΙΤΟΣ” Κτήμα Σακαλάκη (BIO) Οίνος Ξηρός. Merlot, Cabernet Sauvignon. Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου. Ταιριάζει υπέροχα με κόκκινα κρέατα, κυνήγι και πουλερικά. Κεφτεδάκια, σουτζουκάκια. Μοσχαρίσιο φιλέτο με πικάντικες σάλτσες. Αναδεικνύει ιδιαίτερα οτιδήποτε έχει να κάνει με ψητά κρέατα. **7.00 € [ΠΟΤΗΡΙ] 21.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L 40,00 € MAGNUM**

“ΚΟΚΚΙΝΗ ΒΙΒΛΟΣ” Κτήμα Σακαλάκη (BIO) Οίνος Ξηρός. Merlot, Ξινόμαυρο 100%. Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου. Συνοδεύει ιδανικά, κόκκινα κρέατα σχάρας, κίτρινα τυριά και πιάτα ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας **7,50 € [ΠΟΤΗΡΙ] 22.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L 42,00 € MAGNUM**

“ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ” Κτήμα Σακαλάκη (BIO) Οίνος Ξηρός. Ξινομαυρο 100%. Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου. Φυσική παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 8-12 μήνες. Ταιριάζει ιδανικά με κόκκινα κρέατα ειδικής κοπής, μπεργκερ, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και ποικιλίες τυριών. **24.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΑΒΑΝΤΙΣ” Κτήμα Αβαντίς Οίνος Ξηρός. Syrah 100%. 12 μήνες ωρίμανση σε Γαλλικά βαρέλια. Π.Γ.Ε. Εύβοια. Συνοδεύει ιδανικά κόκκινα κρέατα με πικάντικες σάλτσες, ώριμα κόκκινα κρέατα και κρέατα στη σχάρα. **25.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΑΠΛΑ” Oenops Wines Οίνος Ξηρός. Cabernet Sauvignon, Ξινόμαυρο. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, τυριά, αλλαντικά ενώ η δομή του μπορεί να υποστηρίξει ψητά φαγητά με έντονες σάλτσες. **27.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“CHATEAU” Κτήμα Πόρτο Καρράς (BIO) Οίνος Ξηρός. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Λημνιό, Merlot. Π.Ο.Π. Μελίτωνα. Παλαίωση του οίνου σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 24 μήνες και στη συνέχεια σε φιάλες για ένα περίπου χρόνο σε υπόγειες κάβες. Συνοδεύει ιδανικά εκλεκτό κυνήγι, κόκκινα κρέατα με πικάντικες σάλτσες. Συνίσταται η χρήση καράφας. **29.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“THEMA” Κτήμα Παυλίδη Οίνος Ξηρός. Syrah, Αγιωργίτικο. Π.Γ.Ε. Δράμας. Παραμένει 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, ενώ η ωρίμανσή του περιλαμβάνει 8-10 μήνες παραμονή στη φιάλη. Συνδυάζεται θαυμάσια με κρεατικά μαγειρεμένα με πικάντικες σάλτσες, κυνήγι και κίτρινα τυριά. Συνίσταται η χρήση καράφας. **33.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ”, Κτήμα Βίβλια Χώρα. Οίνος Ξηρός. Cabernet Sauvignon, Merlot. Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, μπάρμπεκιου ή ψητά φούρνου, λουκάνικα, αλλαντικά και μαλακά τυριά. Συνίσταται η χρήση καράφας. **37.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΣΚΟΥΡΑ ΦΛΕΒΑ” Κτήμα Σκούρας Οίνος Ξηρός. Syrah 100%. Ωρίμανση σε καινούργια δρύινα βαρέλια για 12 μήνες. Π.Γ.Ε. Πελοποννήσου. Έτοιμο να συνδυαστεί με ώριμα κόκκινα κρέατα στη σχάρα και έντονα πιάτα κυνηγιού. Συνίσταται η χρήση καράφας. **39.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“PINOT NOIR” Κτήμα Άλφα Οίνος Ξηρός. Pinot Noir 100%. Π.Γ.Ε. Φλώρινας. 12 μήνες σε επιλεγμένα, νέα λεπτόκοκκα, γαλλικά δρύινα βαρέλια Allie-Bertrange, λευκού καψίματος (ατμός) και 12 μήνες στη φιάλη. Συνδυάζει αρμονικά λευκά κρέατα όλων των ειδών, ψητά ή μαγειρεμένα κόκκινα κρέατα με φίνες σάλτσες και μοσχαρίσια φιλέτα. Συνίσταται η χρήση καράφας. **39.00 € ΦΙΑΛΗ 0,7L**

“EMPHASIS TEPHANILLO” Κτήμα Παυλίδη Οίνος Ξηρός. Tempranillo 100%. Π.Γ.Ε. Δράμας. 18 μήνες παραμένει σε δρύινα βαρέλια. Η ωρίμανσή του συμπληρώνεται με περαιτέρω 18 μήνες παραμονή στη φιάλη. Συνοδεύει κίτρινα τυριά, κρεατικά μαγειρεμένα με πικάντικες σάλτσες και κυνήγι. Συνίσταται η χρήση καράφας. **41,00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ” Κτήμα Κ. Λαζαρίδη. (BIO) Οίνος Ξηρός. Cabernet, Αγιωργίτικο. Παλαιώνει 18-24 μήνες, σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια Π.Γ.Ε. Δράμας. Αγαπάει τα κόκκινα κρέατα και ιδιέτερα το αρνί, σχεδόν σε όλες τις παρασκευές του. Μοσχάρι κατσαρόλας, σταβλίσια σπαλομπριζόλα, πάπια ψητή ή λαγό σαλμί. Συνίσταται η χρήση καράφας. **43.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ” Κτήμα Ν.Λαζαρίδη Οίνος Ξηρός. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Παραμονή 18-20 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια για ωρίμανση. Π.Γ.Ε. Δράμας. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με σύνθετες σάλτσες, φτερωτό και ορεινό κυνήγι, όπως και πικάντικα τυριά. Συνίσταται η χρήση καράφας. **45.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΑΝΑΤΟΝ” Κτήμα Γεροβασιλείου Οίνος Ξηρός. Λημνιό, Μαυροτράγανο, Μαυρούδι. Παλαιώνει σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες. Π.Γ.Ε. Επανομή. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με πικάντικες σάλτσες, τριχωτό κυνήγι. Συνίσταται η χρήση καράφας. **45.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

“ΑΛΦΑ” Κτήμα Άλφα Οίνος Ξηρός. Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot. 18 μήνες παραμονή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Π.Γ.Ε. Φλώρινας. Συνδυάζεται αρμονικά με κόκκινα κρέατα, ψητά, κυνήγι, γραβιέρα Κρήτης, μπάτζος και κεφαλογραβιέρα σαχανάκι. Συνίσταται η χρήση καράφας. **45.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L 88,00 € MAGNUM 1,5L**

“1897 BOUTARI LEGASY” Κτήμα Μπουτάρη Οίνος Ξηρός. Ξινόμαυρο 100%. Π.Γ.Ε. Νάουσας. Παλαιωση 24 μηνες σε Γαλλικά δρυίνα βαρέλια. Συνοδεύει ιδανικά κόκκινο κρέας, κυνήγι. Ζυμαρικά, πιατέλες τυριών, σουφλέ σοκολάτας. Συνίσταται η χρήση καράφας. **49.00 € ΦΙΑΛΗ 0,75L**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

“ΙΟΥΛΙΑΤΙΚΟ” Κτήμα Σκαλαρέα. Οίνος Γλυκός Ερυθρός. Λιάτικο 100%. Π.Γ.Ε. Ηράκλειο Κρήτης. Παλαιώνει 3 χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Σερβίρετε άριστα ως aperitif, με πιάτα φρούτων, τούρτες, παγωτά, επιδόρπια. Καθως και γλυκά ορεκτικά όπως cheesecake με άγρια κεράσια. **58.00 € ΦΙΑΛΗ 0,5L**

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ – PROSECCO

“BOTTTEGA PROSECCO BRUT” Αφρώδες Οίνος Ξηρός. Τρεβίζιο Ιταλία. Εξαιρετικό ως aperitif και ένα κρασί για ολόκληρο το γεύμα που ταιριάζει καλά με ζυμαρικά και ριζότο, με ψάρια και κρέας. **35,00 € ΦΙΑΛΗ 750ml**.

“LAURENT PERRIER BRUT (LA Cuvee)” Αφρώδες Οίνος Ξηρός. Π.Ο.Π Καμπανία Γαλλίας. Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. Γήρανση 4 έτων στο κελάρι. Αυτό το φρέσκο κρασί είναι τέλειο ως aperitif. Ιδανικό για πουλερικά και τα καλύτερα ψάρια. **90,00 € ΦΙΑΛΗ 0,5L**

“MOET & CHANDON BRUT (Imperial)” Αφρώδες Οίνος Ξηρός. Π.Ο.Π Καμπανία Γαλλίας. Pinot Noir, Meunier, Chardonnay. Συνοδεύει υπέροχα κάθε πιάτο από το aperitif μέχρι το επιδόρπιο. **20,00 € Φιάλη 200ml 105,00 € ΦΙΑΛΗ 750ml**.

“MOET & CHANDON BRUT (Rose Imperial)”. Αφρώδες Οίνος Ημίγλυκος. Π.Ο.Π Καμπανία Γαλλίας. Pinot Noir, Meunier, Chardonnay. Συνδυάζεται υπέροχα ως aperitif. Συνοδεύει υπέροχα επιδόρπια πιάτα, φρούτα και γλυκά. **22,00 € Φιάλη 200ml 115,00 € ΦΙΑΛΗ 750ml**.