



Brut Rosé



Denominazione
Champagne



Vitigno
40% Pinot Noir
35% Chardonnay
25% Meunier

Zona di Produzione
Aÿ, Champagne

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi a pasta molle e crosta fiorita come il Brie. Ottimo anche con i macarons o con un cestino di frolla e fragole



Note sensoriali



Rosa lampone, affascinante e delicato



Fine e discreto, con note di agrumi e bergamotto, per poi virare su note di melone e lampone



Fresco, cremoso con aromi fruttati (rosa, miele e cannella). Buona persistenza