



## Brut Rosé



**Denominazione**  
Champagne



**Vitigno**  
40% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier

**Zona di Produzione**  
Aÿ, Champagne

**Dosaggio**  
8 g/lt



**Vinificazione**  
In 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



Champagne armonioso color rosa lampone, affascinante e delicato



Delicato 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