



Francia

Champagne Brut Rosé Grand Cru Champagne AOC

“Rosé d’une nuit”. Con questa frase, romantica e “senza appello”, viene indicata la macerazione delle bucce nel mosto per una sola notte, la notte di San Lorenzo, delle stelle cadenti e della luna piena. Viene dal Grand Cru di Bouzy, nella montagna di Reims, questo champagne, per rendere ancora più magica questa notte, con il suo manto color salmone e le sue bollicine fini e numerose, i suoi profumi freschi di ciliegia e fragola, di lievito e le note minerali di pietra focaia. Bella struttura e gusto pieno, finezza ed equilibrio, freschezza e sapidità, pulizia e piacevolezza. Una stella cadente che, per un attimo, ci fa sobbalzare di sorpresa e contentezza e ci spinge ad esprimere un desiderio, avere altre notti speciali con questo “Rosé d’une nuit”.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne – Ardenne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: 100% Pinot Noir

Metodo: Classico o Champenoise

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox.

Nessuna fermentazione malolattica.

Dosaggio zuccheri: 4g/litro

Colore: Colore rosa-arancio intenso con riflessi rosa-arancio tenui.

Gusto: Bella pienezza con aromi di frutti rossi. Bocca vinosa con sfumature cremose e persistenti.

Profumo: Sottile. Note di arance rosse.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6-8°C

Abbinamenti: Ottimo con la tartare di salmone e orata, in salsa pomelo e spolverata di peperoncino.

Invecchiamento: 3-4 anni in cantina.

