

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ D'HÉLÈNE



Terroir: Montgenost, Verpillières-sur-Ource, Villenauxe la Grande

Appezamenti: Les Quinquennes, La Côte, La Grande Vigne, Le Pommerat

Vitigni: 65% Chardonnay, 35% Pinot Nero

Tipo di terreno: gessoso e calcareo

Età media: 50 anni

Tipo di allevamento: Chablis-Cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in tini regolamentati, 100% FML prodotta durante la FA sui lieviti

Dosaggio: 7 g/litro Brut

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Tiraggio 2020

Uvaggio: Pinot Nero: 35% - Chardonnay: 10% 2019 / 30% 2018 / 25% 2017

Gradazione alcolica: 12%

Degustazione:

Colore: Rosa confetto

Profumo: frutti rossi, anice, lampone

Bocca: vivace, freschezza

Temperatura di servizio: 6°/8° C.

Abbinamenti: Champagne per aprire o chiudere un pasto, può accompagnare una charlotte ai frutti rossi o una panna cotta ai frutti rossi. coulis di lamponi.

Certificazione: [HVE](#) ([High Environmental Value](#))

