

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ DES POÈTES



Zona di Produzione: Boursault, nel cuore della Valle della Marna a pochi

chilometri da Epernay

Caratteristiche del Terreno: Calcereo - argilloso

Uve: 50% Pinot Noir - 50% Pinot Meunier

Età delle viti: Il 50% ha più di 45 anni

Vendemmia ragionata: Raccolta manuale per cernita successiva. Utilizzo di tavoli di cernita, diraspatura totale.

Vinificazione: Rosé de Saignée (estrazione del colore dalla macerazione degli acini d'uva).

Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, fermentazione malolattica, batonnage regolare.

Invecchiato su doghe per 4 anni prima della sboccatura.

Dosaggio: Brut 6 g/l

Note di degustazione:

Occhio: Colore rosa intenso con riflessi ambrati.

Naso: Fruttato ed espressivo.

Bocca: Gourmet, note floreali piene e intense, note di confettura di frutta, frutti rossi, spezie leggere, corpo potente, buona intensità.

Abbinamenti cibo e vino: Carni bianche, selvaggina, piatti dolci e salati, cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 8° - 10°