

CHAMPAGNE 1ER CRU BRUT ROSÉ



Classificazione: Champagne Premier Cru Brut

Zona di Produzione: Villers Marmery colline a Sud/Est del Parco

Regionale delle montagne di Reims

Uve: 75% Pinot Noir - 15% Chardonnay - 10% Vin rouge Ambonnay

Caratteristiche del Terreno: composto da marna calcarea di sedimenti marini successivamente affiorati con gli assestamenti della crosta terrestre.

Vinificazione: Tradizionale in vasche di acciaio inox, fermentazione malo- lattica, rifermentazione in bottiglia sui lieviti per 30/36 mesi, aggiunta del 10% di vino rosso all'assemblaggio.

Note di Degustazione:

Esame Visivo: Meraviglioso colore rosa ramato, cristallino, le catenelle sono fini e persistenti.

Esame olfattivo: Ampio è il termine obbligatorio, si avvicinano splendide note di piccoli frutti a polpa rossa, con netti riconoscimenti di fragola, ciliegie e bacche rosse appena colte, le note floreali convivono con le percezioni tostate e di vaniglia.

Esame gustativo: C'è struttura, fresca vitalità e lunga persistenza ricca dei ricordi olfattivi.

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Dosage: 10 gr/l.

Abbinamenti: da degustare come aperitivo. Lo possiamo abbinare con la paella, pesce crudo marinato, pesce alla griglia. Come dessert, si accorderà egregiamente ad una crema di frutti rossi.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.

