

## REIMS • RÉSERVE PRIVÉE ROSÉ BRUT



---

**Uvaggio:**

50% Pinot Noir (di cui 8% vinificato in rosso, Le Riceys);  
29% Pinot Meunier;  
13% Chardonnay.

**Dosaggio:**

8 gr/l.

**Zona di produzione:**

Vallée de la Marne, Aube.

**Maturazione sui lieviti:**

minimo 36 mesi.



## RÉSERVE PRIVÉE ROSÉ BRUT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosato con riflessi tendenti al rubino. Il naso sottile e fine rivela aromi di fragoline di bosco, lamponi e altri frutti rossi freschi. Al palato si rivela un sottile equilibrio tra la consistenza vellutata e il carattere corposo del vino. Nel complesso il vino è ben equilibrato e regala uno Champagne vivace, fruttato, fresco e generoso.

#### Abbinamenti suggeriti:

spiedini di gamberi al pompelmo; tartare di salmone; Sushi; tajine di agnello; torta al rabarbaro o ai mirtilli.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.