

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.