

## REIMS • ROSÉ BRUT



---

**Uvaggio:**

34% Chardonnay;  
33% Pinot Meunier;  
33% Pinot Noir.

**Dosaggio:**

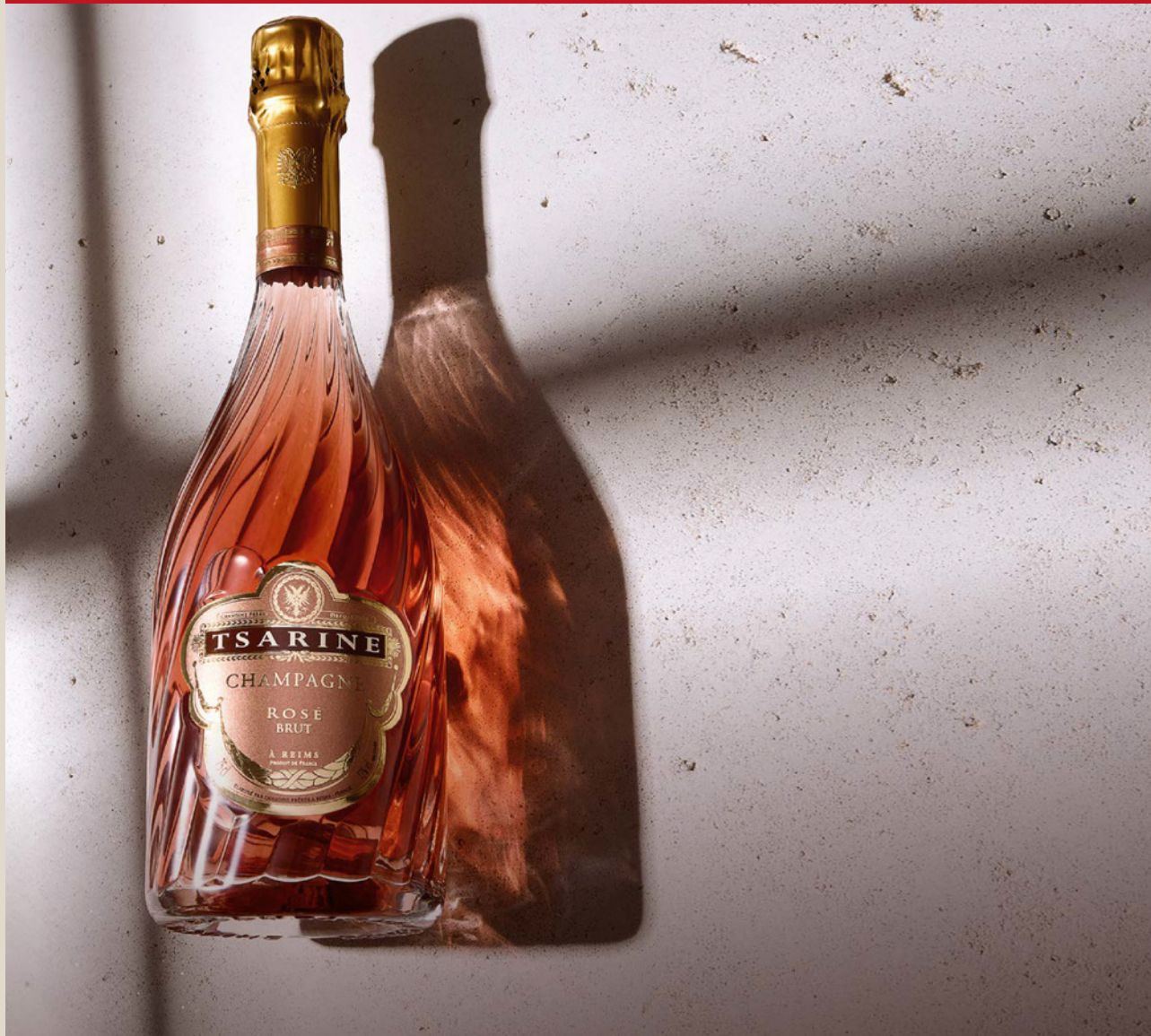
8 gr/l.

**Zona di produzione:**

Montagne de Reims, Vallée de La Marne.

**Maturazione sui lieviti:**

minimo 36 mesi.



## ROSÉ BRUT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore rosa rubino affascina per la sua profonda intensità e la sua squisita brillantezza. Una delicata effervescenza di vivaci bollicine dona uno slancio gioioso e arioso al palato. I profumi e i sapori si mescolano in un vortice aromatico di frutti rossi dove si ritrovano note di fragole, ribes e ribes nero. Il meticoloso equilibrio conferisce potenza e struttura a questa cuvée. Il finale è lungo, sapido e straordinariamente fresco.

#### **Abbinamenti suggeriti:**

come aperitivo accompagnato da un caviale di melanzane o con una tartare di orata.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.