

Cœur des Bar - Rosé Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 80%, di cui 10% di vino rosso e 5% dal contatto con le bucce, Chardonnay 20%.

TERROIR

Pinot Noir della Côte des Bar e Chardonnay dalla Côte des Blancs.

VINIFICAZIONE

La fermentazione dei mosti viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è completa, per garantire una grande piacevolezza alla beva, per uno champagne abbastanza giovane. Vengono utilizzati dal 20 al 35% di vini di riserva affinati in legno.



AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 36 mesi prima della sboccatura. Riposa almeno tre mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosa salmone delicato con un elegante perlage. All'esame olfattivo risulta fresco e piacevolmente fruttato. Nette sono le note di piccoli frutti rossi succosi derivanti dai Pinot Nero del villaggio di Les Riceys della Côte des Bar. Al palato è ricco e persistente, con il frutto che si esprime pienamente. Si avverte chiara l'aromaticità dei frutti di bosco ma al tempo stesso l'estrema eleganza.

