

# D Rosé Brut

## CÉPAGE

Pinot Noir 55% (per un 10% vinificato in rosso) e Chardonnay 45%

## TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero, uno dei vitigni chiave della Champagne.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Coeur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée.



## AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 5 anni prima della sboccatura. Per i magnum, il tempo di maturazione sui lieviti è più lungo, quindi di almeno 7 anni. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un bel colore rosa salmone albicocca con un elegante perlage e riflessi lucenti. Aromi freschi di piccoli frutti rossi al naso, che evolvono verso note floreali. Finezza del palato intensamente fruttato con delicate note di ribes, lampone e albicocca. Il finale è lungo con una bella tonicità. Aromi chiave: ribes, lampone, frutti bianchi.

