

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.

