

## CŒUR DE NATURE ROSE' BRUT

### Assemblaggio:

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

Origine: Pinot Noir della Côte des Bar e Chardonnay dalla Côte des Blancs. Provenienti solo da vigneti certificati biologici.

Vini di riserva: 25 %

### Vinificazione e Affinamento:

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox seguita subito dalla fermentazione malolattica.

Affinamento sui lieviti: almeno 3 anni.

Ulteriore affinamento in cantina dopo il dosaggio: 3 mesi prima della commercializzazione

Dosage : 7 g/l (à +/- 1g)

Liqueur realizzata con vini invecchiati in botti di rovere grandi.

### 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.

### Abbinamenti:

Temperatura di servizio: 8/10°C.

Champagne & Cibo: insalate estive, tataki di salmone e tiramisù ai lamponi.

