



## L'Incandescente Rosé Extra Brut | Premier Cru

### CÉPAGE

Pinot Noir 75% (di cui circa il 10% di Coteaux Champenois), Chardonnay 25%

### TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

### VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio. Viene utilizzato il vino di una sola annata, con l'aggiunta di minimo il 30% di vini di riserva.

### AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

La grande struttura ed ampiezza deriva da una piccola quantità di vino Coteaux Champenois Rouge di Avenay, frutto di una rigorosa selezione di Pinot Nero, aggiunto al momento dell'assemblaggio. È un rosé generoso ed espressivo ricco di frutti rossi croccanti e freschi. All'esame olfattivo, infatti, troviamo la forza e la generosità degli aromi di frutti rossi, fragola, ribes. Interessante il tocco speziato sul finale. All'assaggio è ricco, carnoso e molto espressivo; con un'apertura di frutti rossi (ciliegia, amarena e fragola matura) e alcune note candite.