

Rosé des Riceys Chanseux

VITIGNO

Pinot Noir 100%

TERROIR

Chanseux - Terroir des Riceys (Côte des Bar).

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso ciliegia intenso tipico del Rosé des Riceys. Esame olfattivo note molto caratteristiche di fragola matura abbinate alla liquirizia intensa. Esame gustativo in bocca risulta fresco, fruttato e succoso. Il risultato è un vino secco, corposo, saporito e ricco di materia. Il vino è gustoso, intenso e di grande piacevolezza.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli interi sono vinificati in vasche di legno con una macerazione semi carbonica. Il metodo usato in questa vinificazione è similare a quello utilizzato per la produzione del Beaujolais, in cui la fermentazione avviene, almeno per un certo arco temporale, all'interno dell'acino. La fermentazione malolattica è completa. Il colore è tipico e molto particolare, di diverse tonalità più scuro rispetto ai vini rosati di Provenza. Viene affinato in cantina da 2 a 4 anni prima della commercializzazione.

