

# Rosé des Riceys Chanseux

## VITIGNO

Pinot Noir 100%

## TERROIR

Chanseux - Terroir des Riceys (Cote des Bar).

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso ciliegia intenso tipico del Rosé des Riceys. Esame olfattivo note molto caratteristiche di fragola matura abbinata 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 simile a quello utilizzato per la produzione del Beaujolais, in cui la fermentazione avviene, almeno per un cero 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.

