



CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE

L'incandescente Rosé Premier Cru Extra Brut s.a.



Terroir: Montagne de Reims Avenay Val d'Or Premier Cru

Vitigni: Pinot Noir 75% di cui Coteaux Champenois 8%, Chardonnay 25%

Affinamento in bottiglia: 60 mesi

Vini di riserva: 30%

Dosaggio: 5,5 g/l

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 del taglio. La grande attenzione alla conduzione del vigneto, rispettando la natura e i suoi ritmi, la raccolta manuale delle uve a piena maturazione e la prima fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata preparano una base fresca e succulenta per quello che diventerà, dopo la presa di spume e un lungo affinamento sui lieviti, 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) con alcune note candite.

ABBINAMENTI

Fruttato, fresco e femminile l'Incandescente Rosé è perfetto per l'aperitivo e per accompagnare i piatti piccanti e speziati della cucina esotica. Grazie alla sua eleganza può accompagnare egregiamente anche della piccola pasticceria e dei dessert con frutti rossi.