



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Elégante Rosé Brut Nature

Note fruttate di frutta bianca, fiori bianchi, finale minerale.

PRODUCTION AREA	Moussy
GRAPE VARIETY	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir macerato
VINTAGE	2012, 2013
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 6 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGE	2 g/l
SERVING TEMPERATURE	6°C

WINEMAKING

- Assemblaggio delle vendemmie 2012 e 2013

NOSE

- Profumi freschi e aperti di frutti rossi (fragoline di bosco)

PALATE

- Attacco tonificante, untuoso ed elegante
- Grande freschezza al palato
- Finale persistente, fresco, con note agrumate

FOOD PAIRING

- Frutti di mare, ostriche, pesce, caviale, formaggi stagionati