



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Elégante Rosé Brut Nature

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

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir macerato
ANNATA	2012, 2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 6 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGGIO	2 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°C

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio delle vendemmie 2012 e 2013

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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