

Rosé de Saignée

AOC

Fleury

Lo Champagne Rosé de Saignée Aoc di Fleury è ammaliante. Un prodotto di grande livello così come grande è la sua struttura. Elegantissimo e ammiccante è uno dei pochi rosé perfetto per essere bevuto a tutto pasto. Finezza ed eleganza. Rosè chiamato "de saignée" perché i grappoli subiscono una pressatura breve prima della pressatura.

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Rosè

Denominazione AOC

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Certificazione Biodinamico

Vitigno Pinot Nero 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Arancia brillante, perlage molto fine e persistente

Gusto In bocca gli aromi fruttati sono fragranti e vivaci. Ottimo equilibrio morbidezze durezze. Il finale è fresco con un bel richiamo ai frutti

Profumo Al naso è un tripudio di frutti rossi, fragola e lampone, cui seguono più delicate note floreali

Abbinamenti Antipasti di salumi, secondi piatti di carni rosse, dolci al cioccolato

Temperatura di servizio 10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi 20 anni

Resa per ettaro 10 chili

Vinificazione In vasche smaltate con sistema termoregolato