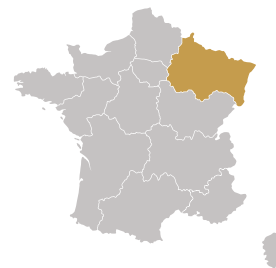
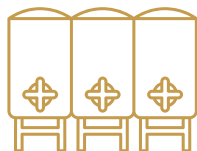


Rosé Brut

-Champagne Aubert et Fils-



France
Champagne
Epernay
(Vallée de la Marne, Côte des Bars)



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox. L'assemblaggio dei tre vitigni è realizzato con attenzione per ottenere una cuvée equilibrata che esprima al meglio le caratteristiche di ciascuna varietà.



AFFINAMENTO

Il vino riposa sui propri lieviti per un periodo di 24 mesi, che permette di sviluppare una struttura fine e complessa.



Colore rosa con riflessi salmone luminosi.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è ricco e complesso, con note di frutti rossi come ciliegie e lamponi, affiancate da sentori di liquirizia e spezie.



In bocca si presenta fresco e ben equilibrato, con una notevole acidità che sostiene la struttura. I sapori di frutta a polpa bianca, come mela e pera, si integrano perfettamente con delicate note di brioche e pane tostato.