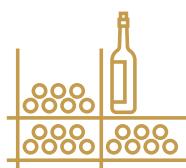




#### VINIFICAZIONE

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.

## Rosé Brut

-Champagne Aubert et Fils-



France  
Champagne  
Epernay

(Vallée de la Marne, Côte des Bars)



#### CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

#### TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.  
12%



#### VITIGNO

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

#### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

#### VENDEMIA

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 saperi di frutta a polpa bianca, come mela e pera, si integrano perfettamente con delicate note di brioche e pane tostato.