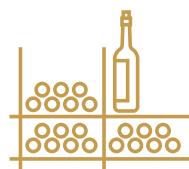




VINIFICAZIONE

Le diverse varietà di uva vengono pressate separatamente per mantenere le loro caratteristiche uniche. Il succo viene diviso in due fasi: la "Cuvée", che è il primo succo, e la "coda", utilizzata in minor parte. Questa tecnica permette di ottenere un mosto di alta qualità.



AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, il vino viene affinato per almeno 3 anni sui lieviti, un processo che dona complessità e finezza al perlage.



Rosa brillante e vivace.

Rosé Brut

-Champagne Pannier-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Ricco di sentori di frutti rossi freschi, con sfumature tostate che ne esaltano la complessità.



France
Champagne
Château-Thierry



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante Rosé

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

50% Pinot Noir,
30% Chardonnay,
20% Pinot Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fresco e fruttato, con un finale persistente e una piacevole nota di frutti rossi. Equilibrato e armonioso, si adatta perfettamente ad aperitivi, piatti di carne, salmone e dessert a base di frutta.