



INITIAL ROSÉ Brut

Gustoso e fruttato !

Frutto di una ricerca volta a ottenere un **Rosé Pur Pinot Nero** di sostanza e fruttato, pur conservando la finezza delle bollicine, questa cuvée richiede uno speciale processo di vinificazione noto come "de saignée" (sanguinamento). Questo metodo richiede una rigorosa selezione delle uve.

Il Brut Rosé si esprime pienamente nella sua giovinezza, con una chiara identità segnata dalla sua purezza e freschezza. È il riflesso di una singola annata.

Note di degustazione :

Note di frutti rossi, che variano dalla marasca al lampone e al ribes. Lungo finale, corpo consistente, squisitezza e fine espressione aromatica.

Come si serve ?

Si consiglia di servire questo champagne a una temperatura iniziale di 8-10° e di lasciarlo aumentare di temperatura in modo da poter sentire tutti gli aromi roteando il vino nel bicchiere. Per farlo, è consigliabile avere calici piuttosto larghi alla base che chiudano vicino alla sommità.

Regione	Aube - Côte des Bar - Valle della Senna
Cuvée	INITIALE Rosé
Tipo	Brut
Dosaggio	4.24 g/l
Annata	2020
Vitigno	Pinot Nero 100 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Rosé de cuvaision	Macerazione a freddo
Vino di riserva	34 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 3 a 5 anni
Presentazione	75 cl