

Champagne Cuvée Rosé Brut Nature



BOLLICINE

INFO

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Pinot Meunier

Suolo: Argilloso sabbioso

Estensione del vigneto: 3,4 ha

Tipo d'impianto: Cordon de Royat

Densità ceppi per ha: 10.000

Età media del vigneto: 45 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e barrique usate e affinamento fino all'estate per i vin clairs. Assemblaggio della cuvée e imbottigliamento con aggiunta di zuccheri biologici per la seconda rifermentazione. Sboccatura dopo 72 mesi.

Solforosa totale: <30 mg/l

Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE



CHARLOT PÈRE ET FILS

Pierre Charlot

PERCHÉ

Lo Champagne Cuvée Rosé Brut Nature di Charlot Père et Fils è un vino spumante rosato elegante, fruttato e tagliente. Di grande agilità e scorrevolezza, coniuga complessità, finezza e semplicità, con un sorso goloso che invoglia la beva.

QUANDO

Quando vi prende la vena artistica in cucina e decidete di cimentarvi per la prima volta con il piccione. Prima di iniziare a cucinare mettete in fresco uno Champagne Cuvée Rosé Brut Nature. Nel migliore dei casi andrete incontro a un connubio spettacolare, nel peggiore avrete quantomeno un grande Champagne nel calice.

