

Rosé de Saignée

AOC

Fleury



Lo Champagne Rosé de Saignée Aoc di Fleury è ammaliante. Un prodotto di grande livello così come grande è la sua struttura. Elegantissimo e ammiccante è uno dei pochi rosé perfetto per essere bevuto a tutto pasto. Finezza ed eleganza. Rosé chiamato "de saignée" perché i grappoli subiscono una pressatura breve prima della pressatura.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Rosè
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Arancia brillante, perlage molto fine e persistente
Gusto	In bocca gli aromi fruttati sono fragranti e vivaci. Ottimo equilibrio morbidezze durezza. Il finale è fresco con un bel richiamo ai frutti
Profumo	Al naso è un tripudio di frutti rossi, fragola e lampone, cui seguono più delicate note floreali
Abbinamenti	Antipasti di salumi, secondi piatti di carni rosse, dolci al cioccolato
Temperatura di servizio	10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi	20 anni
Resa per ettaro	10 chili
Vinificazione	In vasche smaltate con sistema termoregolato