



Brut Rosé Grand Cru

Macerazione sulle bucce per 52 ore Pressatura lenta e soffice con tecniche per gravità. Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata e un periodo in botte per un certo volume di vini di riserva. Maturazione in bottiglia media di due anni. Sboccato a mano e adagiato per almeno tre mesi prima della vendita.

Dosaggio: 6 g / litro

Composizione:

Maggioranza di Pinot nero, miscelato con Chardonnay

Degustazione:

Occhio: Colore rosa salmone con un perlage fine e persistente

Profumo: Intenso con note di frutta (matura e di sottobosco)

Sapore: L'impatto iniziale è meravigliosamente fresco e vinoso, seguito da grande finezza.