



## Rosé Première Cuvée

### **ASSEMBLAGGIO**

Prima pigiatura in maggioranza di Pinot Noir con una piccola parte di Chardonnay in proporzioni mantenute segrete.

### **VINI DI RISERVA**

25 millesimati assemblati dal 1985.

### **MATURAZIONE**

Almeno 3 anni sui lieviti più 6 mesi minimo dopo sboccatura.

### **DOSAGGIO**

Extra brut, al di sotto di 6g/L.

### **Note di degustazione di Bruno Paillard**

#### **AGLI OCCHI**

Colore delicato di oro ramato, brillante, perlage molto fine.

#### **AL NASO**

Ribes e frutta rossa leggermente aciduli, che evolvono verso la fragolina di bosco e la violetta, con la presenza di una nota di limone.

#### **IN BOCCA**

Grande vivacità. Sensazione golosa di frutti rossi maturi colti in tutta la loro freschezza. Tensione piacevole. Finale fresco e netto.

*« Fine, tonico, deciso è lo Champagne da aperitivo per eccellenza... Un bel momento di degustazione ».*

Terre de Vins - 2013