



Rosé

Ligera y generosa en frutas, nuestra cuvée Rosé posee una presencia en boca fresca y sabrosa. Se distingue por su cuerpo e intensidad. La predominancia del Chardonnay en nuestro champagne Rosé aporta una elegante frescura durante la cata. La presencia del Pinot Noir realza la cata con su carácter potente y vinoso, añadiendo intensidad y profundidad.

VITICULTURA

Viñedo: Côte des Bar, en AOC Champagne.
Suelo: arcillas-caliza.
Producción limitada de un viñedo con una media de 20 años de edad.
Viticultura razonada. Vendimia a mano.

VINIFICACIÓN

Mosto de primera prensada.
Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.
Fermentación maloláctica.

ENSAMBLAJE

60% Chardonnay, 35 % Pinot Noir y 5% coteau champenois.
Este último vino tinto de Pinot Noir está elaborado en nuestra propia bodega, con 20% de vino de reserva.
Dosaje: brut (8g/L) para preservar el carácter y la pureza del vino.

CRIANZA

24 meses de crianza en botella en nuestra bodega, a una temperatura constante de 12 °C.

BOTELLAS

Media: 37,5 cl | Botella: 75 cl | Magnum: 150 cl | Jeroboam: 300 cl.

NOTAS DE CATA

Color: Rosa anaranjado, adornado con hermosos reflejos plateados.

Nariz: Rica, golosa con notas de frutas rojas: cereza, fresa, frambuesa. Se perciben acentos cítricos, como el pomelo rosa. Para completar esta paleta olfativa, también se encuentran fragancias de bollería y galletas.

Boca: Expresa la intensidad de frutas frescas, carnosas y maduras. La frescura de las burbujas aviva la cata, ofreciendo una suave sensación golosa.

MARIDAJE

Embutidos finos, costillas de cordero o magret de pato. Ideal con postres de base de frutas rojas y exóticas.

TEMPERATURA

La temperatura ideal de servicio es cerca de 8°C.

PREMIOS

- Gilbert & Gaillard: Medalla de Oro desde 2013.
- Gault & Millau, Guide des Champagnes: Premiado desde 2017.
- The Wine Merchant TOP 100: Muy Recomendado desde 2021.