

## Brut Millesime Prestige Rosé

**Tipo:** Champagne Brut Prestige Millesimé Rosé

**Procedencia:** AOC Champagne -France, cepas viejas de baja producción, las mejor expuestas, situadas a media ladera de la tiza.

**Cepas:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

**Producción promedio:** 9.000 cepas por hectárea

**Fecha de vendimia:** Sobre el 15 de septiembre

**Rendimiento por hectárea:** 45 a 50 hl/Ha

**Vinificación:** Los vinos base de esta primera selección de la parcela, deben pasar a continuación con éxito, un test a ciegas gustativo y de calidad muy riguroso, para formar parte de la joya de nuestra casa de champagne. Este vino es envejecido al menos durante tres años en bodega.

**Características organolépticas:** Color ligeramente salmón obtenido de la maceración de la piel de la uva con el mosto. Nariz fina y expresiva, fresco en boca, carnoso y potente, sutil armonía con delicados aromas a frutos rojos.

**Características químicas:** Grado alcohólico 12,5%

**Contenido de azúcar:** 7 g/L

**Consejos de servicio:** Servir a una temperatura de 7-8 °C en una copa, un rosado que será apreciado como aperitivo, favorito en la mesa con la carne roja o un postre de frutos rojos.

**Consejos de conservación:** Mantenga las botellas alejadas de la luz, y a una temperatura no superior a los 12°C.



37,5, 75cl y 150cl