"Âme de la Rive Droite" Champagne AOC Brut Rosé

Piot Sévillano
Frankreich, Champagne

Vinifikation

Nur Weine aus Millésime Jahrgängen, bestimmter Anteil der Pinots Vinifizierung als klassischer Rotwein, zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe "sur lattes" für 48 - 66 Monate (Méthode Traditionelle), Dosage: 7 - 8 g/l

Charakter

Glänzendes Rosé; im Duft wunderbar fruchtiges Spiel von Blütenblättern, roten Johannisbeeren, Himbeere und dunkle Kirschen, dezente Noten von Pfeffer und Gewürzen; am Gaumen feine und beerige Perlage, weich und gaumenschmeichelnd, fruchtige Aromen, feine Nuancen von Nüssen; bis in den Nachhall Beerigkeit und Aromatik

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, Fisch, Dessert

Technische Details

Traubensorten:	65% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir / Blauburgunder, 10% Chardonnay
Trinkreife:	1 - 5
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite