

Svinando

ACQUISTATO IL

Champagne Cuvée Prestige Rosé Millésime

2016



Champagne: l'eccellenza identitaria di territorio e prodotto

Nasce dall'assemblaggio di uva Chardonnay 60% e Pinot nero saignè 40%. Foriero di buon umore ed allegria, con il suo colore rosa salmone tenue dai riflessi ambrati ed il caratteristico profumo avvolgente, vi conquisterà per il suo sapore florido di frutti rossi, pompelmo e violetta. Limpido, con un perlage fine e persistente, è un vino dal profumo delicato, intenso, fruttato e floreale nel contempo. Ben strutturato, equilibrato e morbido al palato, si distingue per il suo gusto persistente, accentuato dalla vivacità delle bollicine e dalla sua elegante freschezza.

De Vilmont, un brand di assoluto prestigio internazionalmente riconosciuto. La simbiosi perfetta tra le condizioni ideali di terra e clima per la vocazione vitivinicola e la grande passione di uomini nel perseguire, innovandola, la tradizione di saperi e mestieri antichi. Un patrimonio che si perpetua e si rinnova oggi sull avsta superficie a vigneto di oltre 33.000 ettari, continuando a coltivare, selezionare e diffondere con cura e dedizione quotidiane, l'eccelenza di un prodotto.

La Vigna

Terreno Gesso

Esposizione 200m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero Saigné

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Entro 10 anni da oggi

Abbinamento Branzino al forno

Vinificazione Metodo champenoise. Affinamento sui lieviti per 48 mesi.

Sensazioni Sapore florido di frutti rossi, pompelmo e violetta. Vino dal profumo delicato, intenso, fruttato e floreale nel contempo. Ben

strutturato, equilibrato e morbido al palato si distingue per il suo gusto persistente, accentuato dalla vivacità delle bollicine

e dalla sua elegante freschezza.