ACQUISTATO IL .....

Champagne Rosé Brut NV



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	pinot noir 40%, chardonnay 35%, pinot meunier 25%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Il Brut Rosé è composto dal 40% di Pinot Noir (18% di vino rosso) per donare struttura e colore, dal 35% di Chardonnay per la sua eleganza e finezza e dal 25% di Pinot Meunier per gli aromi fruttati. Vinificazione in tini in acciaio inossidabile. 4 anni sui lieviti, 8 g/l dosaggio
Sensazioni	Colore salmone e oro rosa con melograno, caratterizzato da un'effervescenza brillante e fine. Un audace aroma di fragola e ribes nero con sottili note di paprika.Il palato è succoso e fresco. In retroolfazione, il vino rivela tocchi di spezie dolci; chiude su un finale di ciliegia confit.

Personalità e carisma

La Champagne non finisce mai di stupirci, grazie alla qualità delle sue uve e alla capacità dei produttori locali, piccoli o grandi che siano, di interpretarle sempre al meglio, dando vita a vini di grande personalità e carisma. E' il caso anche di questo Champagne Brut Rosé, proposto da Brimoncourt. 40% di Pinot Noir, di cui il 18% circa vinificato in rosso per donare struttura e colore, 35% di Chardonnay che dona eleganza e finezza alla cuvée, e 25% di Pinot Meunier, capace di regalare al taglio un inconfondibile profilo fruttato. La vinificazione avviene in tini in acciaio Inox e i vini base, dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, riposano a contatto con i propri lieviti per almeno 4 anni, prima della sboccatura e del dosaggio (8 grammi/litro). Nel bicchiere si presenta di un bel colore salmone e oro rosa, con una delicata sfumatura che ricorda il melograno. L'effervescenza è brillante e fine e introduce a un aroma di fragole e ribes nero, con sottili richiami di paprika. In bocca è succoso e fresco, con ricordi di spezie dolci e un finale di ciliegia confit. Buono oggi, questo rosè ha la capacità di maturare per qualche anno in cantina. Va servito con piatti saporiti, come il piccione arrosto o formaggi di media stagionatura. Grazie alla sua moderata dolcezza, questo rosè della Champagne si presta anche ad accompagnare dessert non eccessivamente dolci.

Nel 2008, Alexandre Cornot decide di dare nuova vita a Brimoncourt, antico marchio di Champagne. Il suo spirito imprenditoriale lo ha portato a lasciare una carriera di successo nel settore artistico a New York per tornare nella sua regione d'origine e tentare di realizzare la sua visione. Maison Brimoncourt si distingue rapidamente per la sua originalità, la sua immagine e la sua comunicazione. Un sottile equilibrio tra tradizione e modernità che si addice perfettamente ai suoi vini eleganti, ariosi e freschi. Una spontaneità che, ieri come oggi, ha conquistato la simpatia e l'approvazione da parte del grande pubblico. Brimoncourt ha pazientemente sviluppato relazioni a lungo termine con i suoi partner viticoli e può oggi vantarsi di avere accesso alle migliori uve della regione della Champagne. Da Aÿ, ad Ambonnay. Da Bouzy a Mesnil, fino a Oger e i meravigliosi Chardonnay di Sézannais.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821