ACQUISTATO IL .....

Champagne Charles Lafitte "Cuvée Spéciale" Rosé s.a.



Bollicine rosa dal carattere audace Charles Lafitte

Il Charles Lafitte Rosé è la bollicina che veste la felicità di rosa. Leggero, spontaneo, mai prevedibile: sa rendere speciale anche un momento qualunque. Brilla nel calice come un tramonto d'estate e profuma di libertà e allegria. È un invito a sorridere, a vivere senza filtri, a lasciarsi conquistare da un tocco di charme francese.

Charles Lafitte è una storica Maison fondata nel 1834 a Épernay, nel cuore della Champagne. Sin dalle origini si distingue per uno stile vivace e accessibile, capace di unire eleganza francese e spirito moderno. Negli anni, la casa ha costruito una reputazione solida per la qualità costante e il carattere brillante dei suoi Champagne. Oggi Charles Lafitte fa parte del gruppo Vranken-Pommery Monopole, che ne custodisce l'eredità e ne rinnova il fascino con un tocco contemporaneo. Il risultato? Una Maison che continua a celebrare la joie de vivre francese, con bollicine dallo stile raffinato ma mai formale.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Champagne
Uve	pinot noir 40%, meunier 28%, chardonnay 25% e7% de vin rouge
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La cuvée nasce da un equilibrato blend di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, con l'aggiunta di un 7% di vino rosso Champagne AOC, che dona eleganza e profondità aromatica. La vinificazione segue il metodo tradizionale con un affinamento di 30 mesi sui lieviti, che arricchisce il profilo aromatico e la complessità del vino. L'aggiunta di vino rosso conferisce a questo Champagne il caratteristico colore rosato e sottili note fruttate, esaltando la freschezza e la finezza della cuvée.
Sensazioni	Colore: A prima vista, il millesimato seduce con il suo colore rosa leggermente salmone. La sua elegante effervescenza si rivela attraverso perlage fine e persistente. Caratteristiche olfattive Al naso si apre con note ruttate, evocando delicati sentori di frutti rossi come le fragoline di bosco. A seguire piacevoli note di lampone arricchite da un tocco equilibrato di ribes rosso. È un naso fresco e franco. Caratteristiche gustative: Gli aromi dei frutti rossi si rivelano pienamente, dominati da vivaci fragoline di bosco. È un vino piacevole, equilibrato e dalla bella freschezza. Il finale è lungo e persistente, con reminiscenze fruttate che lasciano un'impronta duratura ed elegante.

© 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