



ACQUISTATO IL

Champagne Mon Rosé de Saignée Brut

s.a.

Champagne intenso, elegante, autentico



Nasce da una scelta precisa: valorizzare il Pinot Noir nella sua espressione più intensa. Questo Rosé de Saignée è ottenuto da uve 100% Pinot Noir, con macerazione sulle bucce che dona colore deciso e profondità aromatica. Nel calice si presenta con un rosato brillante, attraversato da un perlage fine e continuo. Al naso emergono fragoline di bosco, ciliegia croccante e leggere sfumature floreali, accompagnate da eleganti note di lievito. L'assaggio è teso, dinamico, con una freschezza ben calibrata che sostiene il frutto senza sovrastarlo. La struttura è più ampia rispetto a un rosé d'assemblaggio, con una chiusura pulita e persistente. È uno Champagne che unisce precisione tecnica e personalità. Perfetto come aperitivo evoluto, sorprende in abbinamento a crudi di mare, tataki di tonno o carni bianche delicate. Una bollicina che non cerca l'effetto facile, ma la coerenza stilistica: intenso, elegante, autentico.

In Champagne, nel cuore della Grande Vallée de la Marne, a pochi passi da Épernay, si trova Maison Sanchez-Le Guédard, un'azienda familiare che da generazioni si dedica alla produzione di Champagne di alta qualità. Il villaggio di Cumières, con i suoi vigneti che si estendono sulle rive del fiume Marna, è un terroir d'eccezione, dove le uve Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay trovano le condizioni ideali per esprimere il loro potenziale. Maison Le Guédard è un esempio di come tradizione e innovazione possano convivere in armonia. La vendemmia e la vinificazione seguono metodi tradizionali, tramandati di generazione in generazione, ma l'azienda è sempre alla ricerca di nuove tecniche per migliorare la qualità dei suoi vini. L'utilizzo di pratiche sostenibili, come l'aratura e l'inerbimento dei vigneti, testimonia l'impegno di Le Guédard per la salvaguardia dell'ambiente.

La Vigna

Terreno terreni calcarei e gessosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne rosé

Provenienza Champagne

Uve Pinot Noir 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Uve interamente diraspate prima della pigiatura. Poi fermentazione ed affinamento in acciaio prima della seconda fermentazione

Sensazioni Rosato brillante dal perlage fine e persistente. Perlage brillante e fine. Al naso è ricco, vivace con note di fragoline incontrano fiori freschi e delicati cenni fumè. Aromi floreali ed erbacei. Al palato è fresco, fruttato, delicato e vellutato

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