



ACQUISTATO IL

Champagne Rosé Brut

Complesso e ricco



Leriche Tournant propone questo interessante Champagne Rosé Brut, frutto di un assemblaggio di Pinot Noir in grande maggioranza (75%), Chardonnay (15%) e Meunier per la parte restante. La cuvée, come spesso accade in Champagne, è realizzata a partire da vini base di minimo tre annate. Questo rende il vino finito più complesso e ricco in termini di aromi e profumi. Colore rubino con riflessi salmone, nel calice si nota una bella effervescenza fine e ininterrotta. Al naso, marasca e frutti sotto spirito. Poi ribes nero e fragoline di bosco. In bocca è piacevolmente fruttato, con note di piccoli frutti di bosco, dovuti al Pinot Noir. Un rosato piacevolmente morbido perfetto per accompagnare piatti a base di pesce ma anche carni alla griglia.

Leriche Tournant è una bella maison di Champagne. Si trova nel cuore della Valle della Marna, tra Epernay e Dormans. I suoi vigneti si estendono soprattutto nel piccolo comune di Vandières, su pendii argillosi-calcarei coltivati prevalentemente a Pinot Meunier, vitigno tipico della regione, ma anche a Pinot Noir e Chardonnay. L'azienda nasce nel 1966 e il marchio Leriche Tournant deriva dal nome dei due genitori di Isabelle, attuale proprietaria della maison. Rispetto per la tradizione e un occhio alla modernità sono gli elementi che meglio contraddistinguono la produzione di questa interessante azienda.

La Vigna	
Terreno	Calcere argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	TAILLE VALLE DE LA MARNE
Densità imp.	8000
Il Vino	
Tipologia	Champagne Rosé
Provenienza	Francia
Uve	75 % PINOT NOIR, 10 % MEUNIER, 15 % CHARDONNAY
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Metodo tradizionale Champenoise
Sensazioni	In bocca, l'attacco è dominato da note di ribes nero. Quando viene ventilato, appaiono note di mirtillo e lampone. Il finale in bocca è arioso e molto delicato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. IS

customer.service@svinando.com - 011-19467821