

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

Vitigno: 60%Chardonnay, 40%Pinot Noir - dagli eccezionali Crus riservati alla Cuvée Louise.

Zona di provenienza/sottozona: la Cuvée Louise Rosé trova origine da 4 Grands Crus: Avize e Cramant per lo Chardonnay - Aÿ per il Pinot Nero. Il Pinot Nero di Bouzy Grand Cru è vinificato e assemblato nelle proporzioni che donano il caratteristico colore.

Maturazione sui lieviti: 16 anni.

Dosaggio: Extra-Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa tenue, lievemente salmonato con tenui riflessi aranciati. Questa veste si accompagna ad un nobile e finissimo perlage.

Caratteristiche olfattive: delicato e armonioso. I due vitigni si esprimono all'unisono senza il prevalere di uno sull'altro. Lo Chardonnay dona tutta la sua freschezza, le note citriche e minerali. Il Pinot Nero elargisce un tocco fruttato di piccole fragole di bosco associate al fico fresco.

Caratteristiche gustative: al palato si conferma la finezza e delicatezza. Il suo sentore fruttato acidulo si schiude lungamente con tenacia ed estrema finezza. Un finale di grande lunghezza, vivacità ed estrema finezza.

Abbinamento: l'incontro con Cuvée Louise Rosé è un'esperienza unica.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili: Bottiglia 0,75

