



PRESTIGE

BRUT APANAGE ROSÉ

L'eleganza fatta rosé

Vitigno:

l'assemblaggio privilegia lo Chardonnay a cui si aggiunge, nel rispetto dei principi di assemblaggio dei rosé Pommery, il Pinot Noir di Bouzy selezionato per la sua maturità nei migliori vigneti per conferire il suo colore rosa delicato.

Zona di provenienza/sottozona:

selezionato dai migliori Crus di Chardonnay delle zone più vocate della Côte des Blancs.

Maturazione sui lieviti: 42 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa tenue, di estrema eleganza. Il perlage fine e persistente ne esalta la brillantezza.

Caratteristiche olfattive: note fresche, di estrema finezza ed eleganza. Un bouquet di aromi che si schiude con piccoli frutti rossi (ribes, fragole e fragoline di bosco) a cui si uniscono note di mela verde.

Caratteristiche gustative: al palato rispecchia ed esalta gli aromi già scoperti al naso. Complesso e con un perfetto equilibrio risaltato da una bella ampiezza ed armonia. Con un finale soave dalla bella freschezza.

Abbinamento: Champagne di estrema eleganza si abbina sapientemente ai piatti di pesce crudo, ai crostacei e a tutte le portate di assoluta raffinatezza.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

½ Bottiglia 0,375

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5

Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

