



TRADITION

BRUT ROSÉ ROYAL

Ricercatezza ed eleganza

Vitigno:

Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Rispetta i principi di assemblaggio dei rosé Pommery: il suo colore delicato deriva da un Pinot Noir di Bouzy selezionato per la sua maturità nei migliori vigneti Pommery.

Zona di provenienza/sottozona:

selezionato dai Crus di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier delle zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti: 36 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa pallido delicato con sfumature leggermente salmoneate. Perlage molto fine e persistente.

Caratteristiche olfattive: ampio e ben pronunciato con piacevoli note di frutti e fiori rosse.

Caratteristiche gustative: palato suadente, finemente corposo, si fa apprezzare per freschezza e vivacità.

Abbinamento: intrigante per l'aperitivo, perfetto con carni bianche e crostacei, armonioso con dessert a base di frutti rossi.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

½ Bottiglia 0,375

Bottiglia 0,75

Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

