



# PRESTIGE

## CUVÉE LOUISE ROSÉ

Il trionfo della classe

**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:** 8 anni.

**Dosaggio:** 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 e vivacità, per svanire in estrema finezza.

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

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75

Thierry Gasco  
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

