



SPRINGTIME BRUT ROSÉ

Frivolezza e freschezza: il piacere del palato

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:

selezione di 30 Crus 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 tenue che prelude ad un vino fresco ed intrigante. Perlage molto fine e persistente che ravviva la brillantezza.

Caratteristiche olfattive: molto espressivo con note di frutti rossi, ribes, melagrana e kiwi.

Caratteristiche gustative: il palato ritrova le sensazioni percepite al naso accentuandone freschezza, fruttuosità e delicatezza.

Abbinamento: ideale a tutto pasto. Sorprendente con dessert a base di frutti rossi.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75

Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

