

Pierre Gimonnet & Fils

ROSÉ DE BLANCS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côtes des Blancs (Chouilly, Cramant, Oger, Cuis, Vertus, Villeneuve) e Montagne de Reims (Bouzy).

Vitigno 94% Chardonnay, 6% Pinot Noir

Tipologia del terreno Calcareo

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 6/8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla.

Dosaggio 5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 18 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa pallido con perlage persistente.

Profumo Delicato al naso, con aromi di frutti a bacca rossa, sentori floreali e fresche sfumature agrumate.

Sapore Il frutto ritorna in bocca, dove però domina la grande freschezza dettata dai ricordi di mandarino e pompelmo. La chiusura è elegante e minerale.

Abbinamenti Perfetto per aperitivo, Champagne da abbinare a taglieri di affettati e salumi.



CUIS / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1929



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | DIDIER E OLIVIER GIMONNET

