

Champagne Brut Rosé Cuvée De Réserve - Dominique Massin



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Francia
- Vitigno: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- Vinificazione: Le uve, dopo essere raccolte a mano ed accuratamente selezionate in vigna, sono vinificate ad una temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile. Completata la fermentazione alcolica, come da tipico Metodo Classico o Champenoise, lo Champagne Brut Rosé Cuvée De Réserve di Dominique Massin effettua la tradizionale rifermentazione in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosato luminoso, perlage fine e persistente
- Profumo: Al naso esprime aromi di piccoli frutti rossi piccanti, misti a pompelmo rosa
- Gusto: Al palato è fine, fresco e potente.