

CHAMPAGNE



CUVÉE ROSÉ

90%

PINOT NOIR

10%

CHARDONNAY

CHAMPAGNE  
*D. Massin*  
MAISON FONDÉE EN 1820  
BRUT  
Cuvée Rosé  
PRODUIT DE FRANCE



+ + + + + + + +  
+ + + + + + + +  
+ + + + + + + +

# ROSÉ



## ■ ■ FRUTTATO, GOLOSO ED ELEGANTE.

Il fruttato per eccellenza.

**ASSEMBLAGGIO:** 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay.

**DOSAGGIO:** Brut (10g/l).

### DEGUSTAZIONE

**OCCHIO:** un magnifico colore rosa salmone con riflessi ramati.

**NASO:** una scia sottile e deliziosa. Offre un preludio di aromi di frutta rossa, con note di lamponi, fragole selvatiche e ribes rosso. Con il tempo, compaiono note agrumate come il pompelmo rosa.

**BOCCA:** preciso ed elegante al palato, seguito da un finale con note fresche di lampone.

**ABBINAMENTI:** ideale all'ora del tè, accompagnato da biscotti di Reims e frutti di bosco. Può essere gustato anche come aperitivo o per esaltare un dessert al cioccolato.

**ENOLOGIA:** nella composizione viene utilizzato solo il succo della «cuvée» di prima spremitura. Decantazione naturale per gravità. Fermentazione alcolica di circa due settimane a 18°. Fermentazione malolattica. Uso minimo di zolfo. Invecchiato su listelli per un minimo di 3 anni. Sboccatura, circa 6 mesi.

**IMPEGNO SOCIALE:** Terra Vitis, etichetta unica in Francia per la viticoltura sostenibile e integrata e HVE (alto valore ambientale).

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** da 8 a 10°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 75 cl.

+ + + + + + + +