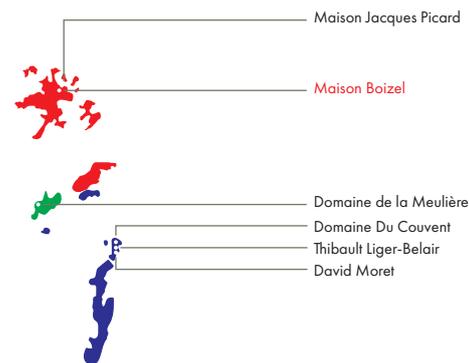




Rosé Absolu



Regione

Questo vino rosso, prodotto con uve Pinot Noir, viene realizzato a Cumières e Les Riceys, nel cuore dei più grandi terroir di vino rosso della Champagne.



40% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 30% Meunier



Il suo splendido colore e gli aromi di frutti rossi si ottengono aggiungendo una piccola quantità di vino rosso di Champagne durante l'assemblaggio.



Vinificazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Il 30% della cuvée è vino di riserva, di cui il 4% è affinato in foudres. Viene svolta conversione malolattica.



Affinamento

Il vino matura per 3 anni sui propri lieviti nelle cantine della maison Boizel.



Grado alcolico 12% vol

Dosage 7 gr/l



Il colore è rosa pallido con riflessi dorati e ramati. Le bollicine molto fini e leggere. Il naso fine e sottile offre delicati sapori fruttati di frutti rossi (fragolina di bosco, ciliegia). Al palato, il vino è setoso e piacevolmente fresco. È generoso, ben strutturato e rotondo. Gli aromi raffinati di frutta (lamponi) diventano gradualmente più intensi, fondendosi perfettamente con note agrumate su uno sfondo leggermente speziato e minerale. Il finale elegante ha una grande lunghezza.



Rosé Absolu si abbina perfettamente a piatti raffinati come carpaccio di salmone, gamberi alla griglia, tartare di tonno o piatti di cucina asiatica leggermente speziati. Ottimo anche con formaggi freschi.



750 ml
1,5 L

