PS wine
premium wine selection
Vini di Qualità

Rosé Brut

Champagne Pannier

TIPOLOGIA	Spumante Rosato
NAZIONE	Francia
REGIONE	Champagne, Château-Thierry
VITIGNO	50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier (include il 15% di vino rosso della Champagne)
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, a Settembre quando le uve raggiungono la giusta maturazione.

VINIFICAZIONE

Pressatura separata delle differenti varietà coltivate. Separazione del primo succo “Cuvée” dalla “coda”.

AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, si affina per almeno 3 anni sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Questa vivace cuvée nasce da un assemblaggio tradizionale ed equilibrato, al quale è stato aggiunto un tocco di vino rosso della Champagne. Brut Rosé è uno Champagne fresco e fruttato, con sentori di frutti rossi e note tostate, perfetto da condividere durante deliziosi aperitivi. Trova espressione abbinato anche a piatti di carne, salmone o dessert a base di frutta.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.