

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Perle d'Aurore Rosé

Crémant de Bourgogne

Louis Bouillot

CLASSIFICAZIONE	AOC Crémant de Bourgogne
TIPOLOGIA	Spumante Rosé
NAZIONE	Francia
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Nuits Saint Georges
VITIGNO	Pinot Noir, Chardonnay, Gamay
VENDEMMIA	Manuale e precoce

VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con breve macerazione sulle bucce delle uve rosse e vinificazione separata delle tre diverse varietà, che in seguito vengono assemblate.

AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione e la presa di spuma in bottiglia, lo spumante si affina sui lieviti per 12 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Crémant ricco di charm, di un bel colore rosa nitido, con bollicine fini che promettono una piacevole morbidezza in bocca, capace di rivelare tutta la raffinatezza del Pinot Nero. È un vino invitante, pieno di gusto, che annuncia il suo bouquet fruttato e vivace già dal primo sguardo. Mostra un delicato equilibrio tra aromi aciduli, con note di fiori bianchi e piccoli frutti rossi, come lampone e ribes.

Con la sua eleganza, è perfetto per ogni occasione, per eleganti aperitivi ma anche per accompagnare dessert a base di frutta.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 cl.