



BRUT ROSÉ 1^{er} CRU



UVE

100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR

Vigne nei comuni di Ay (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

VINIFICAZIONE

Talentuoso assemblaggio di vino bianco (90%) e vino rosso (10% solo vino da mosto fiore) ottenuto dalla macerazione per circa 6 giorni di uve a bacca piccola e grappolo spargolo da vecchie vigne, per estrarre il frutto ma non i tannini. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Profumi di frutti rossi e neri molto maturi (fragola, lampone, ribes nero, mirtillo e mora), cosparsi di deliziose spezie (liquirizia, pepe e cannella). La bocca è morbida e profonda. Finale equilibrato e tonico. Molto lungo in bocca.