

Jacques Chaput

Brut Rosé



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Arrentières – Côte des Bar

90% Pinot Noir – 10% Chardonnay

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

da 24 a 30 mesi

Brut 10,50 g/litro

2 - 3 anni

12°

7°-10°

33 mg/L

Colore rosa con note aranciate. Bollicine molto fini che formano un buon perlage. Al naso netta apertura con note di frutti macerati (frutti rossi ed uva passa). Questo champagne d'assemblaggio, con una componente di Pinot Noir vinificato in rosso (côte champenois) sintetizza i contrasti con superbia.

Al palato troviamo uno stile vinoso, ampio, fuso, dove si ritrovano accenti di frutta e pasticceria.

Potenza e complessità.

Abbinamenti

All'aperitivo o durante un pasto, questo rosé sarà un eccellente compagno con carni rosse alla griglia, agnello e volatili.



- *Effervescents du Monde 2008: Argento*
- *Guida Hachette 2009: 1 stella*
- *Guida Gilbert & Gaillard 2013: 86/100*
- *Gault & Millau 2017: 15/20*
- *1001 Dégustation 2017: 1 stella*



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chiccheditchampagne.it
www.chiccheditchampagne.it
facebook.com/chiccheditchampagne
instagram.com/chiccheditchampagne



Chicche di
Champagne