

## BRUT ROSÉ

### **Assemblaggio**

45% Chardonnay, 45% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero  
75% di vino di 18 mesi e 25% di vino riserva  
6 crus nel cuore dei Coteaux del Petit Morin, della Côte de Sézanne e della Vallée de la Marne: **Villevenard, Etoges, Broys, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny**  
30 lotti... Vino rosso derivante da vecchie viti di varietà antiche

### **Terreni**

Argilloso-calcareo, marna e limo sottili

### **Viti**

Le viti hanno in media 35 anni e le più vecchie sono essenzialmente dedicate alla vinificazione del vino rosso a partire da varietà antiche (Pinot Nero "lâche"). Il comportamento tradizionale e duraturo del vigneto e la ricerca costante del rispetto dell'ambiente rappresentano la valorizzazione naturale della qualità dei vini, espressione del terroir.

### **Vinificazione**

Fermentazione alcolica e malolattica in botti in acciaio termoregolate  
Stabilizzazione tartarica a -4°C per 12 ore seguita da filtraggio fine su Kieselgur

### **Invecchiamento**

18 mesi sui lieviti e 6 mesi dopo la sboccatura

### **Dosaggio**

11g/l

### **Degustazione**

Frutti rossi accompagnati da una punta di amarene e pompelmo, attacco goloso e fresco su note agrumate

### **Abbinamenti**

Si abbina a piatti dalle note speziate come zenzero, anice o limone, piatti dolci-salati o insalate rinfrescanti

