

RIVIERA

Wines & Spirits

CHAMPAGNE VIRGINIE TAITTINGER

Rosé



Francia.

PAÍS

55% Chardonnay- 35% Pinot Noir- 10% Pinot Meunier.

UVAS

Ensamble Rosé, 14% de Pinot Noir Grand Cru de Bouzy que fue vinificado como vino tinto.

MEZCLA

Virginie Taittinger.

BODEGA

6 meses mínimo en tanques y 5 años en bodega.

CRIANZA

Maloláctica 100%.

FERMENTACIÓN

7gr/L.

DOSAGE BRUT

Después de un mínimo de 5 años de guarda en nuestra bodega, obtenemos un vino seco que proviene de las reminiscencias de los grandes Champagnes rosados. Tenemos un requerimiento particular en la elección de los vinos especialmente de los tintos, lo cual explica por qué se produce tan poca cantidad.

VINIFICACIÓN

Tiene 100% de fermentación maloláctica.

Es un 85% Premier y Grand Cru.

En boca es vivo y goloso a la vez.

NOTA DE CATA

Elegante, con notas de cereza y bollería que empatan perfectamente como aperitivo o postre.