



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET BRUT ROSE HERITAGE

ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore del Premier Cru di Ecueil, a pochi chilometri da Reims, i vigneti si raccolgono intorno alla Cantina. Tutto il processo produttivo è seguito direttamente dai proprietari che vinificano esclusivamente uve raccolte nei loro splendidi vigneti.

L'UVA

Vitigni: 60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Produzione: 10.000 bottiglie
Imbottigliamento: aprile 2023

IN VIGNA

Questo vino rosso (5% Pinot Noir dalla parcella Le Mont-Benoit a Villers aux Noeuds) è il risultato di un'attenta selezione di uve con ottimale maturità fenolica. Le tre varietà d'uva utilizzate nella composizione del nostro Rosé Héritage, riflettono la varietà d'uva del nostro vigneto, sui terroir della Montagne de Reims e della Vallée de l'Ardre.

IN CANTINA

Vinificazione: l'assemblaggio finale rivela una forte dominanza del Pinot Nero ed è composto, per questo imbottigliamento, dall'80% di vino del 2022, completato da un 20% di vini di riserva (Soléra dal 2010), conservati in tini a temperatura controllata o in botti di rovere da 300 litri.





Invecchiamento: a differenza dei nostri champagne bianchi, l'affinamento in bottiglia è più breve per preservare la freschezza degli aromi fruttati caratteristici di questa cuvée.

IL VINO

Colore: petalo di rosa con sfumature lampone, le bollicine sono fini e vivaci e salgono rapidamente a formare una perla fine e persistente.

Naso: piacevole, fresco e elegante con aromi di frutti rossi; fragole e lamponi, note di ciliegie e infine tocchi di agrumi vicini all'arancia rossa che portano freschezza.

Palato: un rosato piacevole e fine che mostra i suoi aromi croccanti di frutti rossi, il tutto condito da freschezza con tocchi aciduli.

L'insieme è ben equilibrato, delicato ed elegante con un finale ben profumato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamenti enogastronomici: Fragole con basilico o salmone Rossini con salsa di mirtilli rossi.
On the go: Gouda tartufato

