



Réserve Exclusive Rosé A.O.C. Champagne

Variedades

10% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier

Tipo de vino

Champagne con un envejecimiento en bodega durante 2-3 años

Elaboración

Combinación ideal entre la frescura y la estructura de un ensamblaje de blancos y la expresión afrutada del vino tinto, presente en un 16 %. La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

Nota de cata

El Réserve Exclusive Rosé es un delicado Champagne con suaves notas de pequeñas y frescas frutas rojas. Es una exquisita evocación de grosella, arándano y frambuesa mezclada con una pizca de fresa Gariguette. La trama es fina y dinámica; sus sabores, aunque francos, son extremadamente delicados y matizados. El Réserve Exclusive Rosé es un Champagne de aromas frescos y aéreos que apaga la sed con alegría, perfecto para disfrutar en cualquier época del año.

Maridaje

Placer simple: Carpaccio de atún, bocaditos de jamón de bellota con queso de cabra fresco, macedonia de frutas rojas, tarta seca de fresas.

Momento de relax: Samoussas de ave con especias, sashimis de salmón, pavlova de frutas rojas.

Alta costura: Filete de pato con nabos y arándanos, salmón «a la unilateral» y espárragos verdes, gambas especiadas con leche de coco.

Premios

- Medalla de plata International Wine & Spirit Competition
- 3 estrellas Guía Champagne Gerhard Eichelmann 2017
- Medalla de plata Global Rose Masters 2017
- The Drinks Business. Medalla de oro y Best of Class Sunset International Wine Competition 2017
- Nota de 87/100 Wine Enthusiast de diciembre 2017
- Nota de 91/100 Wine Spectator del 15 de diciembre de 2017