CHAMPAGNE
Saint-Pierre-les-Dames

ESSENCE DE ROSÉ

El terruño

Nuestra finca familiar se encuentra en Nogent-l'Abbesse, al norte de la Gran **Montaña de Reims**.

Nuestras viñas están plantadas en colinas en que predominan suelos muy calcáreos. En algunos lugares, hay presencia de arena y sílice. Los subsuelos son calcáreos.

Es un terruño de predilección para el **Chardonnay** que se expresa con toda su finura, su frescura y su potencial de guarda.

Notas de cata

Este Champagne **Essence de Rosé** es un ensamblaje de las tres uvas tradicionales de la Champagne (Chardonnay, Pinot noir y Meunier) con una proporción de un 13% de vino tinto de Pinot noir.

Esta « Cuvée » posee un delicado aspecto rosa cobrizo y con burbujas particularmente finas.

La nariz es muy expresiva, con aromas de frambuesas, de pétalos de rosa y de sutiles notas tostadas.

El paladar revela una textura aterciopelada, aromas de fresa confitada y de higo. El final es acidulado con una pequeña punta de pomelo rosa.

« Es un Champagne goloso para disfrutar en el aperitivo o en la mesa, por ejemplo con salmón, jamón de bellota, pato, o con postres. »

CHAMPAGNE
Saint-Pierre-les-Dames
ESSENCE DE ROSÉ

Embotellado : marzo 2016
Degüelle : julio 2020
Dosage : brut 7 g/L

Champagne Saint-Pierre-les-Dames - Delphine Laborde Coustheur - 261 rue de Reims 51420 Nogent l'Abbesse - France
SIRET 48439743500013 - N° INTRACOMMUNAUTAIRE FR09484397435 - RC-24988-02 - EVV 51-403-00220 - ACCISES FR017002N3437