



CHAMPAGNE RENALD

Père et Fils

Brut Rosè

Maison familiale ed indipendente situata a Trois-Puits, villaggio classificato Premier Cru nella scala dei cru della Champagne, a sud di Reims, nelle prime propaggini della Montagna di Reims.



AOC : Champagne

Terroir : Bianco : Trois-Puits, Montbré, Rilly la Montagne, Ludes, Cormontreuil, Taissy ; Rosso : Trigny

Vitigni : 82% Blanc Premier Cru (53 % Pinot Meunier, 24 % Pinot Noir et 23 % Chardonnay) e 18% vino rosso

Dosaggio : Brut 7 gr/l

Invecchiamento : 3 anni

Degorgement : 6 mesi prima della commercializzazione

Formato disponibile: Bottiglia (75 cl)

Aspetto: Colore rosa aranciato intenso. Bellissima effervescenza al servizio e un elegante cordone di schiuma nel bicchiere.

Profumo: Note di piccoli frutti rossi, fragole cotte con sfumature vanigliate ed esotiche, insieme a sentori di arancia e pompelmo. Un bouquet aromatico ampio e completo.

Gusto: Note vegetali e fruttate come la rabarbaro. Il miele e il pan di spezie testimoniano la maturità del vino.

Descrizione: Arancia rossa, ribes, fruttato, leggero, agrumi.

Stile del vino: Plenitudine - Per tutti - Classico/Originale.

Abbinamenti gastronomici: Sorbetto ai frutti rossi, rabarbaro e ribes nero. Petto d'anatra rosato con salsa ai mirtilli rossi.