

Réserve Exclusive Rosé

EQUILIBRADO Y SUTIL

Ensamblaje:

Este Champagne está formado por una armoniosa combinación de un 10% de chardonnay que le aporta elegancia y distinción, un 45 % de pinot noir que le confiere redondez y estructura, y un 45 % de meunier que le proporciona el sabor a fruta y la ligereza.

Ocasiones de degustación:

EN EL APERITIVO:
servir a 7 - 8° C.

EN LA COMIDA:
servir a 10 - 12° C



Notas 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.

Elaboración:

Envejecimiento en bodega durante 2-3 años.

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.

Maridajes platos / vinos:

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

Galardones:

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.