

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.

Servicio

EN EL APERITIVO:

servir a 7 - 8° C.

EN LA COMIDA:

servir a 10 - 12° C.



Degustación

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

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 Oro

Mundus Vini Spring Tasting 2023
Champagne Masters 2023

92/100

Guía Melendo 2025
Wine Spectator Noviembre 2022
James Suckling Tasting Junio 2022

15,5/20

Gault & Millau - Guide des Champagnes 2023

Palé para Europa 800 x 1 200 mm

Producto	Masa de producto (kg)	Diámetro de producto (cm)	Altura de producto (cm)	Embalaje estándar	Masa de la caja (kg)	Medidas de caja (cm)	Número de cuellos/palé	Número de cajas/palé	Código EAN UVC*	Peso total palé	Altura total palé (cm)
150cl	3,35	11,5	39,15	Caja de 1	3,50	40,5 x 13 x 14,5	216	216	3282946062749	781	189
75cl	1,65	9	32	Caja de 6 Caja de 6 paquetes	10,20 10,50	32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5	480	80	3282946066860 3282946033879	841 865	167 183
37,5cl	0,92	7,5	27,5	Caja de 6 Caja de 12	5,64 10,39	22,7 x 15,3 x 27,5 30,5 x 23,2 x 27,5	792	132 66	3282946043052 3282946043052	770 711	180
20cl	0,46	6	21	Caja de 24	11,25	37 x 25 x 23	1296	54	3282946063074	632	153

*Unidad de venta al consumidor