

ROSÉ 2016

ANNATA

L'annata 2016 è stata caratterizzata da variazioni climatiche particolarmente marcate: dopo una primavera fresca e umida, piuttosto tardiva, l'estate è stata asciutta e calda, segnata da un'ondata di caldo estremo a fine agosto e un periodo di vendemmia asciutto e soleggiato che ha garantito una buona maturità delle uve. In queste condizioni aride e soleggiate i Pinot noir hanno prosperato e il caldo ha conferito loro un carattere intensamente fruttato e una struttura serica. Gli Chardonnay non sono da meno, con uno stile più classico, cesellato e salino.

Vendemmia dal 15 settembre al 1° ottobre 2016.

*Un rosé profondo e fruttato
che offre tutta la maturità
e l'intensità di un'estate
continentale, secca e luminosa!*

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tonalità rosa salmone con riflessi rosso vivo. Colore profondo, intenso.

Effervescenza fine, delicata ma dinamica.

Bouquet estivo, di grande intensità e freschezza aromatica, che unisce frutti gialli maturi e succosi (pesca della vigna), frutti rossi leggermente acidi (ribes) e agrumi (arancia rossa). Con l'aerazione, si distinguono note che richiamano la confettura di albicocche rosse di Rossiglione.

Palato dall'attacco carezzevole, succoso e concentrato, seguito immediatamente da una freschezza salina e calcarea che rende la materia estremamente voluttuosa e delicata. Aromi di frutti maturi e fragranti (nettarina e pesca noce) e di agrumi (limone) conferiscono una sensazione acidula, persino leggermente amaricante. L'effervescenza dolce e delicata si fonde alla perfezione in una texture vellutata. Finale che stimola la salivazione, quasi salato, con un accenno di bitter e di tannini, un'incredibile pungenza calcarea che regala una sensazione di lunghezza infinita.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto de "La Rivière"

CRU: Cumières, Chouilly

VITIGNI:
62% Pinot noir
38% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 21%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 4%

DOSAGGIO: 8g/l

Un Rosé ottenuto da una lunga e delicata infusione di Pinot noir che permette di estrarre il succo maturo, conservando la sua immensa freschezza salina. In questo processo, alla macerazione del Pinot nero vengono aggiunti i succhi di Chardonnay, per fermentare insieme e ottenere la perfetta integrazione dei due vitigni.