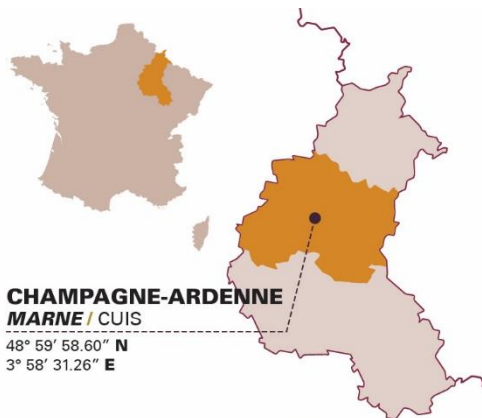


CHAMPAGNE ROSÉ DE BLANC CUIS 1er CRU

CUIS/CÔTES DES BLANC



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / CUIS

48° 59' 58.60" N

3° 58' 31.26" E

- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella côte des blancs:
- Cuis e Vertus nei 1ers Cru
- Cramant, Chovilly e Ogier nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimmonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances, tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



TIPOLOGIA

Champagne Rosé



ZONA PRODUTTIVA

Côte des Blancs



VITIGNO

Chardonnay 93,5%, Pinot noir 6,5%:
6,5% Cramant grand cru
29% Chouilly grand cru
2% Oger grand cru
10% Vertus 1er cru
46% Cuis 1er cru



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 6/8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla



AFFINAMENTO

Maturazione in bottiglia sulle fecce fini dai 18 ai 24 mesi. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio



DOSAGE

5g/L di zucchero



COLORE

Rosa pallido con perlage persistente



PROFUMO

Delicato al naso, con aromi di frutti a bacca rossa, sentori floreali e fresche sfumature agrumate



SAPORE

Il frutto ritorna in bocca, dove però domina la grande freschezza dettata dai ricordi di mandarino e pompelmo. La chiusura è elegante e minerale



ABBINAMENTI

Perfetto per aperitivo, Champagne da abbinare a taglieri di affettati e salumi