

COMTE DE MONTAIGNE



C H A M P A G N E



# COMTE DE MONTAIGNE



C H A M P A G N E

## ROSE

### 1/ Descrizione Articolo :

#### Assemblage:

Lo Champagne Comte de Montaigne Rosé è composto al 100% da Pinot noir senza aggiunta di vecchio vino.

#### Vinificazione:

Il nostro prestigioso Rosé proviene da un trattamento di macerazione.

Le uve vengono selezionate accuratamente cioè scegliendo solo i grappoli che hanno raggiunto la giusta maturazione e pressate lievemente cercando di mantenere il più possibile l'integralità degli acini.

Il metodo utilizzato è il metodo classico "Chamenoise" che consiste nell'operare una doppia fermentazione del mosto a temperatura controllata e con la seconda fermentazione in bottiglia ed un invecchiamento minimo di 36 mesi. Assemblage di due raccolti.

#### La degustazione e gli aromi visti dal nostro sommelier Comte de Montaigne:

Colore salmone di bella intensità, bolle fini e persistenti.

Al naso presenta una sensazione agli aromi di frutta rossa (lamponi e ribes nero) che svela il pinot noir sulla sua terra di predilezione.

L'assemblage dei due raccolti spiega la freschezza ed il fruttato che lo rendono equilibrato sia al naso che in bocca.

Lo champagne Rosé Comte de Montaigne è in bocca molto fresco e piacevole.

Si abbina perfettamente sia con la carne che con il pesce.

2/ Unità di Vendita	750 ml
3/ Descrizione Confezione Articolo	bottiglia di vetro
4/ Unità di Imballo	6 bottiglie al cartone
5/ Pallettizzazione	(Imballi x Strato): 10 (Strati x Pallet): 8 (Imballi x Pallet): 80
6/ Tipo di Pallet	EPAL
7/ Dimensioni in Pallet cm. (h. x l. x p.)	170 x 90 x 120
8/ I.V.A.	21%

