

ROSÉ 2015

ANNATA

Vendemmia straordinaria nell'anno del riconoscimento della Champagne come patrimonio mondiale dell'UNESCO! Il 2015 è perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio: inverno mite e umido ed estate calda e secca! L'estate, calda e soleggiata, sarà ricordata per i record di calore e di siccità... Per fortuna, nella seconda metà di agosto, una pioggia salvifica ha dato il necessario sollievo alle vigne. La maturazione, grazie a questo finale all'insegna del clima fresco, darà vita a uve succose, mature e concentrate! L'ambizione di questo millesimo...? Cogliere l'essenza di un'annata spettacolare!

La bella maturità continentale dell'annata si esprime con un fruttato esplosivo, maturo e texture dense e concentrate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore salmone dai riflessi rossi brillanti.

Effervescenza fine e dinamica.

Bouquet maturo, complesso e fresco di frutti rossi leggermente aciduli (ribes rosso, ribes nero), agrumi maturi (arance rosse) e fave di cacao tostate. Con l'aerazione emergono note più compatte, floreali e dolci (petalo) insieme a un tocco finale salino, quasi iodato.

L'attacco in bocca è generoso, dolce e concentrato. Si ha l'impressione di mordere i frutti succosi e le arance rosse, in una vera esplosione aromatica dai toni succulenti e leggermente aciduli. Il corpo definito e denso si impone e rafforza questa sensazione di sostanza, di liquore concentrato al centro del palato. Il finale si allunga, elegante, rivelando progressivamente percezioni di umami, grazie alla freschezza minerale, precisa e armoniosa.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto della "Rivière"

CRU: Cumières, Chouilly

VITIGNI:

62% Pinot noir

38% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 11%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 30%

DOSAGGIO: 8g/l

Un Rosé ottenuto per infusione: una lunga e delicata infusione di Pinot Noir che ne estrae la succosità e la maturità conservando la sua immensa freschezza salina. Una parte dei succhi di Chardonnay viene colata in una macerazione di Pinot Noir, per fermentare insieme e integrarsi perfettamente.