

Grand Rosé

Brut Gama Antique

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%



Vinificado y envejecido con las lías para evitar cualquier riesgo de oxidación prematura. Se evita la fermentación maloláctica para preservar los aromas naturales de la fruta en el vino y para conseguir que los vinos tengan un envejecimiento más largo.

Los vinos tintos de Ambonnay y Bouzy aportan a este rosado su delicado color y su encantadora frutuosidad. Dosage brut (8 g/l) para mantener el equilibrio entre frescura, fruta y vinosidad sin enmascarar la personalidad del vino y su pureza.

Envejece un mínimo de 3 años en la bodega a temperatura constante, bastante más de los 15 meses exigidos en Champagne.