

MÖET & CHANDON

A.O.C. Champagne

GRAND VINTAGE ROSÉ

Los vinos de base se prueban en ciego independientemente de su origen. Cada Grand Vintage es único y original, una interpretación libre y personal del maestro bodeguero al servicio de las cualidades singulares de las uvas del año.



MÖET & CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ 2015

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

52% Pinot Noir, 27% Chardonnay, 21% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

Enología no oxidativa gracias a la fermentación en cubas de acero inoxidable y protección sistemática contra la oxidación a lo largo del proceso para preservar el carácter afrutado original. Fermentación 100% maloláctica para suavizar la acidez y aportar redondez. Crianza prolongada en bodega para obtener burbujas finas y una textura aterciopelada.

El ensamblaje no lleva vinos de reserva. Cada Grand Vintage es único y original, una interpretación libre y personal del maestro bodeguero al servicio de las cualidades singulares de las uvas del año.

Crianza: 5 años mínimo.

Dosificación: 5 g/l (Extra Brut).

NOTAS DE CATA

Tras las primeras notas refrescantes de pomelo rosa y naranja sanguina surgen notas de pequeños frutos rojos de hueso como las guindas, antes de terminar en matices más vegetales de fresa silvestre y ruibarbo. El ataque es armonioso, suave y fluido. La textura inicial, ligera y delicada, se afirma en un final ligeramente astringente con notas de frutas de hueso como las ciruelas Victoria o damascenas.

MARIDAJE

Este champagne rosado ofrece un sinfín de posibilidades. Explorar con las carnes rojas asadas, sangrantes o simplemente marcadas a la parrilla. Verduras coloridas, a la parrilla, zanahorias, remolachas. Probar el pescado de roca, sopa de crustáceos, los ahumados ligeros. Quesos intensos y curados, tal cual o trabajados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com