

  
*Veuve Blanc Estelle*  
**ENCR Y**  
C H A M P A G N E

## GRAND ROSÉ

95% chardonnay – 5% Vin Rouge de Pinot Noire (assemblaggio)

### Grand Cru - Grand Rosé "ENCR Y"

Produttore: **Maison Veuve Blanc Estelle**

Zona di produzione: **Francia**

Regione: **Reims** - Villaggio: **Le Mesnil Sur Oger – Bouzy**

Annata: **2015** - Formato: **0.75**

Gradazione: **12%** - Tipologia: **Champagne Rosé**

Imballo: **Cartone** - Pezzi per Cartone: **6**

Peso Cartone: **10,22** - Tot. cartoni Pallet: **80** - Peso Bancale **817,60**

Alt. Bancale: **164,60** Tot. bott. Bacale: **480** Tot. Litri Bancale **360 lt.**

Può un Rosé essere rappresentativo di un villaggio della Côte des Blancs ? Tra l'altro **Biodinamico**? A nostro avviso sì, soprattutto se al nostro Chardonnay Grand Cru è aggiunto un tocco di vino rosso. Non uno qualsiasi, però, bensì quello di Bouzy, celebre e apprezzato proprio per il suo Pinot Noir in rosso. Questa Grand Cuvée di Champagne proviene da un'accurata e rigorosa selezione fra le migliori parcelle di vigneti Grand Cru di Chardonnay e di Pinot Noir in rosso, vinificati e raccolti con la massima cura e attenzione e nel rispetto della più antica tradizione degli champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger e di Bouzy. Vinifica e compie la prima fermentazione in acciaio termo controllata. Compie una leggera malolattica di 4 settimane che ne ingentilisce l'arrivo in bottiglia dove compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per 36 mesi. Remuage manuale "sur le pupitre" e sboccatura alla volée. Basse rese e la grande attenzione alla qualità offrono al mercato una piccola produzione, praticamente una boutique nel mondo degli champagnes.

#### **Colore:**

Un colore rosato salmone e brillante allo stesso tempo.

#### **Olfatto:**

Accattivante, attraente, disegnato da piccoli frutti rossi molto fragranti (lamponi e soprattutto fragola), per un insieme carnoso e delicatamente dolce, ma sempre fresco.

#### **Gusto:**

La bocca ripropone all'attacco proprio la gustosa fruttosità che, in una sorta di staffetta ideale, lascia man mano il posto allo Chardonnay, la cui spalla acida e la cui trama minerale donano slancio e profondità, per un finale dinamico e coinvolgente, molto pulito..

#### **Abbinamenti Consigliati:**

Un rosé tutto da bere, da servire fresco ma non freddo, che sta benissimo anche... da solo, ottimo come aperitivo, si abbina molto bene al Salmone, a crudité o addirittura al prosciutto crudo, sta bene anche con i dolci a base di frutti rossi, esempio frutti di bosco, fragole, lamponi, crostate di frutta.

**Dosaggio:** 3 g/l.



BOTTLE 75 CL

#### **Raccomandazioni**

Invecchiamento: pronto da bere – Durata 10/15 anni.  
Temperatura di degustazione consigliata: 6/8°C.

#### **Confezione:**

