



**Codice Articolo**

**&12277**

**PHILIPPONNAT ROSE' 12,5° CL 75 AST**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

3370896002004

Peso lordo imballo (kg)

1,7

**Caratteristiche**

Denominazione:

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 36 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico:** 12,5

75% Pinot Noir, 20% Chardonnay e 5% Pinot Meunier, di cui il 25-30% vini di riserva gestiti in "Solera" per non perdere la freschezza. Fermentazione malolattica e passaggio in fusti di una parte dei vini per permettere agli aromi di guadagnare in complessità. Il suo colore delicatamente rosato è dovuto all'aggiunta misurata di Pinot Noir proveniente da una vecchia vite del vigneto di Mareuil, vinificato in rosso. Dosage moderato (9 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e fruttosità. Spuma fine. Al naso frutti rossi con note di ciliegia e fragoline di bosco. In un secondo tempo compaiono note di agrumi e scorza di pompelmo. Palato ampio e pieno, sostenuto da una buona acidità.