

Rosé de Saignée

AOC

Larmandier Bernier



Per qualcuno il Rosé de Saignée Aoc di Larmendier Bernier è il miglior champagne rosato al mondo. In quanto a seduzione probabilmente nella categoria non ha rivali. Realizzato secondo la tecnica del "de Saignée" come suggerisce il nome stesso, richiede una vinificazione più esigente essendo le uve di Pinot Nero macerate direttamente. Una tecnica rara che garantisce unicità allo Champagne così che, come una rosa, sprigioni profumi e sapori davvero eccezionali.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Rosè
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Pinot Nero 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa scuro. Ricorda l'arancia rossa
Gusto	Mostra un carattere più scuro al palato con sapori che vanno dalla mora alla ciliegia amara animati da una grande minerale. Finale puro e persistente
Profumo	Bouquet intensamente fragrante evoca bacche rosse, nocciolo di ciliegia, profumi floreali con brillanti note di arancia rossa
Abbinamenti	Secondi piatti di salmone affumicato, secondi piatti di carni rosse salsate
Temperatura di servizio	12°-14°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 91 ;Robert Parker 93

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Le uve Pinot vengono in parte lasciate a macerare per due o tre giorni. Avviene quindi la fermentazione naturale alcolica con lieviti indigeni in un tino di acciaio smaltato. Fermentazione malolattica svolta
Affinamento	Sui lieviti per circa un anno