

SUCCULENTE

Hija de Grauves y de Bisseuil

Premier Cru Rosé

85% Chardonnay 15% Pinot Noir

Brut



¿Quién es ella?

Nacida de un ensamblaje de terroirs renombrados, este champagne rosado ha recibido un nombre que evoca su carácter sabroso y único. Es succulento, con sus deliciosos aromas a frutos rojos que llaman a la fiesta.

¿De dónde viene?

Succulente procede de dos pueblos Premier Cru: Grauves y Bisseuil; prestigiosos terruños de suelos arcillosos y vides con una edad media de 25 años.

¿Cómo nació?

Añada única: 2018

Prensa moderna Coquard 4000 kilos 100 % cuvée.

Vinificación en frío: reposo en frío a 4°C durante 72 horas.

Fermentación alcohólica a 16 °C

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 6-8 meses.

Envejecimiento en bodega sobre listones durante unos 18 meses a una temperatura constante de 11°C.

Potencial de envejecimiento: 2 años

Dosificación: 7 g/l Contenido de alcohol: 12

¿Qué aspecto tiene?

A la vista es atractivo, succulento y femenino, con reflejos violáceos casi esponjosos.

Presenta una hermosa efervescencia.

¿Cómo se expresa?

Succulente es fino, elegante, con notas florales y aromas de frutos rojos, rosa y frambuesa. Las notas más dulces de pasas y grosella negra completan este delicioso y afrutado conjunto. El paladar es agudo, vivo y marcado con notas de pomelo.

¿Su acompañante?

Es perfecto para todos los momentos y celebraciones.

¿Su formato?

Disponible en botella.