



Pommery Brut Rosé

El estilo Pommery desarrollado por Thierry Gasco.

Finamente afrutado, este champagne se distingue por una nota más carnosa, al tiempo que permanece vivo, fresco y muy sutil.

Vinificación

Rosado procedente de una mezcla de Pinot Noir y Bouzy Grand Cru. El color le viene de una uva Pinot Noir ligeramente vinificada en sus pellejos, elegida especialmente en los viñedos por su madurez. Este champagne reposa en bodega durante tres años para que desarrolle las propiedades distintivas de Pommery Rosé.

Características sensoriales

Color: Rosa pálido delicado con matices ligeramente asalmonados. Burbuja fina y persistente.

En nariz: Pequeños frutos rojos que provocan una impresión de redondez y suavidad, intensificada por un fino frescor en un universo de distinción.

En boca: Carácter rosado muy sutil: paladar ligero y finamente sólido, muy atractivo por su frescura y vivacidad.

Maridaje

Placer inusual en el aperitivo, es perfecto con carnes blancas y crustáceos, así como acompañando a postres con frutos rojos.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
Champagne

VARIETADES:
Pinot Noir

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%