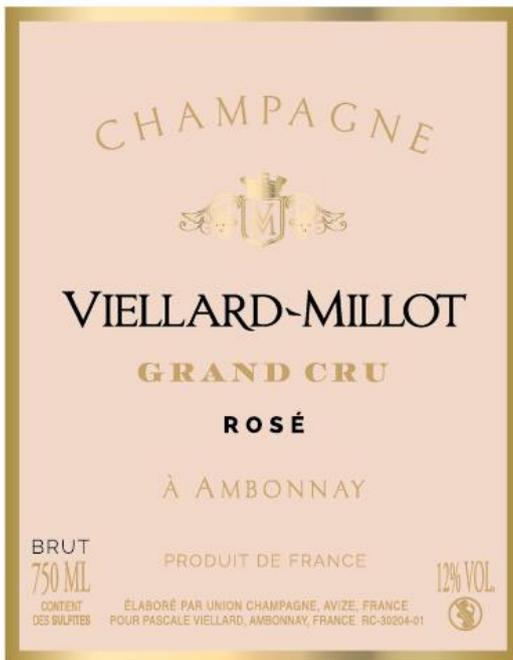




CHAMPAGNE VIELLARD-MILLOT



Nome: ROSE' GRAND CRU

Annata: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE/Montagne de Reims/Ambonnay

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: ROSE'

Vitigno: 83 % CHARDONNAY, 17 % PINOT NOIR
di cui 17% vino rosso

Dosaggio: 8 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: Champagne Viellard-Millot è una azienda familiare, alla 6° generazione, con i suoi vigneti a ridosso del villaggio di Ambonnay. Le proprietà si estende per 2,23 ha, composti da 9 particelle, curati con logiche di viticoltura ragionata e senza l'utilizzo di insetticidi. La

vinificazione e la spumantizzazione sono effettuate presso il Centre Vinicole d'Ambonnay e tutte le cuvée elaborate sono marchiate con la denominazione Grand Cru, riservando una qualità straordinaria grazie alla pazienza e al rispetto della tradizione.

In cantina: vendemmia manuale, vinificazione e affinamento in acciaio, prima della messa in bottiglia, per l'annata base (2017; 54%) e per la maggior parte del vino di riserva (46%) di cui il 10% è affinato in botte; conversione malolattica svolta e permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 48 mesi.

Caratteristiche: di colore ramato con riflessi aranciati, con bollicine persistenti e fini, al naso é con note fumé e balsamiche, accompagnate da sentori di frutta selvatica. Al palato è rotondo, persistente ed equilibrato, fruttato: un rosato dal blend bipolare: naso minerale e selvaggio con la delicatezza dei frutti rossi in bocca. Un vino di piacere per tutte le occasioni.

Abbinamenti: champagne per tutte le occasioni e per abbinamenti anche con il mondo marino, come un polpo grigliato o in insalata o del baccalà (fritto, al forno, mantecato).

Servizio: 12 °C