



EL DELFÍN AZUL

CHAMPAGNE



Edición limitada
DISPONIBLE PREVIA RESERVA

FICHA DE PRODUCTO

ROSÉ DE SAIGNÉE

Romanticismo, suavidad, ternura y elegancia: ¡déjese sorprender por la finura de sus aromas de frutos rojos! Su color rubí y sus aromas muy afrutados se obtienen mediante la maceración de los hollejos y el zumo de uva (sin vinotinto). Este método poco común le confiere su color sutil y natural, que cambia ligeramente cada año.



Viticultura

Región Valle del Marne. Suelo arcillo- calcáreo. Trabajo del suelo. Sello de Alto Valor Medioambiental. Sello Viticultura Sostenible.



Vinificación

Sin fermentación maloláctica. Levadura natural de la uva. Sin filtración. Depósitos termorregulados de acero inoxidable. Color natural por maceración de uvas negras.



Envejecimiento

Mínimo 4 años en nuestras bodegas.



Ensamblaje

50% Meunier
50% Pinot Noir.



Dosis

Brut entre 6 y 7 g/l.
Licor 100% casero, azúcar de caña ecológico.



Apariencia

Un bello color cobrizo con una efervescencia fina y discreta.



Nariz

Mezcla de azahar, frambuesa y cereza.



Gusto

En boca predomina una explosión de frutos rojos con notas de miel, caramelo y violeta...



Majidaje de comida y vino

Acompaña codornices rellenas, conejo y magret de pato, pero también ensaladas de frutas, tarta de merengue y galletas rosas..

