



**MAXIME BLIN**  
CHAMPAGNE



## ÉVANESCENCE ROSÉ

Brut

*Una cuvée originale, leggera come l'aria...*

### **Varietà delle Uve**

Pinot Nero 100%

### **Dosaggio**

7 g/l

### **Tecnica di produzione**

Dopo la pressatura del mosto, segue una fermentazione e vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione sui lieviti dura almeno 36 mesi. Certificato in agricoltura biologica dal 2021.

### **Caratteristiche organolettiche**

Il colore è rosa salmonato, caratterizzato da un collare di bollicine fini. Al naso note di frutti rossi e accenni di fico, in bocca si rimane affascinati dalla sua ampiezza, dalla sua persistenza e dagli aromi fruttati, come la ciliegia e il ribes nero, che danno la sensazione di degustare uno Champagne leggero e armonico.

### **Consigli del produttore**

Allieta il momento dell'aperitivo durante l'estate, accompagna molto bene anche la carne bianca o un dessert alla frutta o al cioccolato. Servire ad una temperatura di 8°/10°C. Grad. Alcolica 12%.

**Rocca delle Macie**