



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