

Fondata nel 1584, esprime una tradizione costruita nel tempo, dove eleganza e precisione convivono in un dialogo costante tra storia e visione contemporanea, dando vita a champagne di forte identità e grande freschezza.



## Célébris Rosé Extra Brut

*Chardonnay, Pinot nero*

**Varietà** Chardonnay, Pinot Nero.

**Vigneti** Le uve Chardonnay provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto del-la Marne, in particolare, dai villaggi di Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Trépail, Villers-Marmery, Ambonnay, Cumières. Il Pinot Nero viene coltivato nei vigneti ubicati a Verzy, Mailly, Ambonnay, Aÿ.

**Vinificazione** La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce fini – che perdura per più di cinque anni – vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Brut è di 8 g/L.

**Caratteristiche** Il bouquet di questo Champagne si contraddistingue per le note di frutta a polpa bianca, come la pera e la pesca, integrate da sentori di melograno, anice e liquirizia. Al palato è fresco e vivace ed il finale è sapido e persistente. Il Grand Millésime 2012 è la dimostrazione che la qualità non si afferma solamente con il passare del tempo: un'annata fresca, elegante, in cui lo Chardonnay riesce ad esprimersi al meglio.

**Tipologia** Rosato Champagne cuvée

**Zona di produzione** Francia Champagne Vallée de la Marne

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Pinot nero