



“Non possiamo essere ovunque. Il tempo è limitato, la vita è una sola. L'unico vero obiettivo è realizzare qualcosa di autentico e renderlo significativo.” Cédric Bouchard



Côte de Val Vilaine Blanc de Noirs Brut

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Le uve che danno vita allo Champagne Roses de Jeanne Côte de Val Vilaine provengono da un vigneto di 37 anni di età ubicato nel comune di Celles-sur-Ource, nell'Aube.

Vinificazione Ogni vino del domaine Roses de Jeanne è prodotto con la sola prima pressatura delle uve, fatte fermentare in acciaio con lieviti indigeni e lavorate con delicatezza per ottenere la migliore finezza. Segue la seconda fermentazione in bottiglia che si svolge lentamente così da creare negli champagne un finissimo e persistente perlage. L'affinamento sulle fecce fini perdura per 28 mesi. Non viene aggiunta liqueur de dosage.

Caratteristiche Questo Blanc de Noirs millesimato è un'autentica espressione del suo micro-terroir d'origine.

Tipologia Bianco Champagne blanc de noirs

Zona di produzione Francia Champagne Côte des Bar

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Pinot nero