



“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



La Bolorée Blanc de Blancs Brut

Pinot bianco

Varietà Pinot Bianco.

Vigneti Le uve che danno vita allo Champagne Roses de Jeanne La Bolorée provengono da un vigneto di 53 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 46 mesi. Non viene aggiunta liqueur de dosage.

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

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte des Bar

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Pinot bianco