



“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



Le Creux d'Enfer Rosé Brut Nature

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Le uve che danno vita allo Champagne Roses de Jeanne Le Creux d'Enfer provengono da una singola parcella di vigneto, di 20 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. Le Creux d'Enfer è un rosé de saignée ed il suo affinamento sulle fecce fini perdura per 46 mesi. Non viene aggiunta liqueur de dosage.

Caratteristiche Lo Champagne Rosé millesimato è un vino di grande energia e tensione, fortemente espressivo.

Tipologia Rosato Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Côte des Bar

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Pinot nero