



Champagne RÉSERVE SPÉCIALE ROSÉ BRUT Reims

30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier con 15% vinificato in rosso.

Elegante. Vivace. Strutturato.

Come recensito dal Sommelier Campione del Mondo, Luca Gardini: "Questo vino presenta le caratteristiche tipiche di un grande champagne rosé, colpisce per la sua leggerezza e la sua persistenza dal gusto di albicocche e da un finale con tocchi iodati. Lo abbinerei a gamberi rossi marinati al Campari con prezzemolo e sedano rapa."

Questa Cuvée è data dall'unione di più annate di Pinot Noir e Pinot Meunier (vinificati in bianco) e Chardonnay. Ottiene la sua inconfondibile colorazione rosa con l'aggiunta di un 15% di vino vinificato in rosso. È un vino che si riconosce per la sua rotondità, eleganza, freschezza e persistenza. Il suo colore induce subito a godere di questo Champagne come aperitivo.

Si sposa con risotti, frutti di mare, pesce, carni bianche e selvaggina, piatti piccanti, formaggi, pizza, verdure con note aromatiche forti come funghi, carciofi, asparagi, cipolle.

Caratteristiche tecniche:

Tempo invecchiamento nelle cantine: più di 4 anni

Tempo di riposo dopo la sboccatura: 6 mesi

Dosaggio (g/l): tra 9 e 9,5

Mesi sui lieviti: 36

Temperatura di servizio consigliata: 8 - 9° C.

Bottiglia: 0,750 lt. - Magnum: 1,5 lt. / 12% Vol.

Medaglie e Riconoscimenti:

Gold Medal, - Mundus Vini 2024

GOLD Medal - Gilbert & Gaillard 2021-89 / 100

SILVER Medal - Prix + Plaisir - Bettane + Desseauve 2019

SILVER Medal - International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2014

SILVER Medal - International Wine Challenge (IWC) 2013

Scored 2 étoiles from the 2003 Hachette Guide.

Shop Now



Villa Elena S.r.l.

Via F. Pomai, 21 Campocroce Mirano (VE) – Italia Tel. +39 041 5760030

www.villaelenawines.com – info@villaelenasrl.it - villaelenasrl@pec.it

Cod. Fisc. e P.IVA 03400840272

IG: villa_elena_wines