



## Champagne Brut Rosé Grand Cru Delavenne

<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 44% - Pinot Nero 38% - Bouzy Rouge 18%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12.5%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Marne - comune di Bouzy
<b>Tipologia:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Nome vino:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Denominazione:</b>	Grand Cru
<b>Vitigno:</b>	Bouzy Rouge
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero

Uvaggio complesso in cui entrano peraltro solo uve di Bouzy: il 44% Chardonnay, il 38% Pinot Noir e, come la legge ammette e la tradizione impone, il 18% è vino rosso fermo, e cioè il raro Bouzy Rouge dell'azienda (Bouzy è l'unico comune della Champagne che lo può fare). Dosaggio 9 g/l impercettibili per via dell'acidità. E' un Rosé da aperitivo, semplice e beverino, il cui naso è una cornucopia di frutti di bosco, lampone, gelso nero, fragola, note accompagnate da nuance saline e floreali. L'assaggio è fresco, vitale e disimpegnato. Quasi si direbbe "dissetante". Possibile matrimonio d'amore con i primi piatti ai frutti di mare, soprattutto quelli più carnosì e caratteriali che comprendano le cozze e i fasolari.