



Champagne Brut Cuvée Rosée Marlene DeLong

Vitigni:	Chardonnay 80% - vino rosso da Pinot Noir 20%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Marne - comune di Allemant
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Una vera e propria cuvée "rosata" (rosée), rosé da assemblage, come previsto in deroga che consente in Champagne di unire Champagne spumantizzato in bianco e una quota di vino rosso fermo prodotto in azienda per produrre un rosato. Presenta un profilo olfattivo aromatico piuttosto ricco e carnoso, molto speziato e profondo con richiami a fiori rossi intensi, cuoio, radici, frutti di bosco. Rispondente al gusto di grande tenacia e scolpito su sensazioni ancora speziate e a ricordo di erbe medicinali; scoda con una intensa chiosa al sapore di arancia amara. Sarà Champagne da abbinare a grigliate di carne riccamente speziate oppure su molti piatti della cucina tradizionale romana, in genere su preparazioni a base di quinto quarto. Lo spessore è donato anche dalla cuvée di annate utilizzate per il blend: il 10% è vin de réserve.