



## ROSÉ

### Grande Réserve . Brut

---

*Sorprendente ed audace, un Rosé “de saignée”. L’espressione fruttata e vinosa dello stile Comte de Montaigne.*

---

#### Assemblage:

Rosé de Saignée, composto al 100% di Pinot Noir, senza aggiunta di vecchio vino.

#### Vinificazione:

Il metodo utilizzato consiste nell’operare una doppia fermentazione del mosto a temperatura controllata e con la seconda fermentazione in bottiglia. L’invecchiamento sui lieviti è più del triplo di quello consentito dal disciplinare (15 mesi), quello per dare maggiore complessità ai vini. L’invecchiamento va da 3 a 4 anni. La finezza del perlage delle nostre Cuvée si spiega con questo lungo invecchiamento, con una materia prima nobile e una temperatura di cantina perfettamente controllata (fresca e costante).

#### Degustazione ed Aromi:

**Occhio:** Colore salmone con un perlage vivace ricco di bolle fini e persistenti. **Naso:** Aromi di frutta rossa: lamponi e ribes. Invecchiando, gli aromi evolvono verso la frutta nera, come ad esempio la mora. **Bocca:** Corpulenta, strutturata, vinosa che rimane fresca. Unisce con armonia carattere e lunghezza. **Degustazione:** Svela una sensazione di frutta rossa matura, catturata in tutta la sua freschezza, confermando l’impressione olfattiva. Un finale fresco e raffinato. Molto elegante e piacevole in bocca.

#### Identità Tecnica

##### STRUTTURA

Pinot Noir ..... 100%

##### FINEZZA E FRESCHEZZA

Chardonnay ..... 0%

##### VINI DI RISERVA

Assemblage ..... da 25 al 28%

##### DOSAGGIO

Brut ..... 8 G/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO ..... circa 9°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO ..... 3 Anni

---



COMTE  
DE MONTAIGNE  
CHAMPAGNE

---

Via Molino delle Armi 7 - 20123 Milano - ITALY  
comtedemontaigne.com