

ROSÉ

BRUT

Bouquet intenso, aromas a frutos vermelhos. A expressão do Pinot Noir. A Drappier é uma das poucas casas que produz Rosé pelo método saignée. Vários dias de maceração conferem a este cuvée uma cor intensa marcada pelo Pinot Noir. No nariz há notas de frutas vermelhas e violetas com uma nota levemente picante. Recebendo apenas uma pequena dose de licor de expedição, no paladar é notavelmente expressivo e extremamente fresco, com um traço subtil de doçura no final.

Brut Rosé em poucas palavras...

- Frutos vermelhos
- Delicadeza e profundidade do Pinot Noir
- Frescura
- Não filtrado

Vinificação 'cuvée' Brut Rosé

- Rosé obtido através do método Saignée com maceração em cubas durante 3 dias.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido durante 2 a 3 anos sobre as borras.
- 7.5 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

Muito bem estruturado, com exemplar pureza de frutos vermelhos. Um champagne impressionante no nariz, oferecendo sensações semelhantes no palato. Quente e acetinado, ligeiramente picante com notas equilibradas de frutas com carozo graças a uma frescura agradável no final.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Perfeito com "entradas", salmão, cabrito grelhado, salada de morango.
 Servir a 7°C.



Pinot Noir 100%



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2008			