

# PREMIÈRE BULLE

## Rosé

Las uvas son cultivadas en parcelas dispuestas en terrazas, de suelo de cascajo y terreno arcilloso-calizo. Este vino envejece en bodega entre 12 y 15 meses con el fin de favorecer el desarrollo de los aromas secundarios y la finura de las burbujas. La corta maduración ayuda a mantener los aromas varietales con gran frescura



### TIPO

Cremant Brut

### VARIEDAD DE UVA

70% Chardonnay, 20% Chenin y 10% Pinot

### TERRENO

Arcilloso - Calizo



### OJO

De color rosa salmón con matices cobrizos y plateados. Las finísimas burbujas forman un cremoso rosario.

### NARIZ

En nariz ofrece una base frutal, ligeramente ahumada, con aromas de cítricos y notas de piel de naranja, grosella, frambuesa y melocotón. Una vez oxigenado, las notas de caramelo inglés le confieren una nueva y magnífica dimensión.

### BOCA

En boca, sabores de frutos rojos, fresa, y el final nuevamente dominado por un toque refrescante.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO Y MARIDAJE

Se recomienda servir a 7-8°C.

Este vino es perfecto para acompañar un clásico aperitivo sobre tosta de salmón, gambas a la parrilla y postres de frutos rojos.