

Intuition
BRUT ROSÉ

Con su explosión de frutos rojos, este champagne rosado es un ejemplo de exquisita artesanía que revela la finura y elegancia de los pinot noir perfectamente conservados, la esencia de este auténtico ensamblaje, elaborado exclusivamente con vinos de primera prensa. Los tintos de Les Riceys aportan estructura al vino, mientras que los chardonnay de Chouilly y Vitry permiten que los pinot sean los protagonistas, aportando una frescura incomparable.

Apelación: Côte des Blancs - Chouilly - Champagne

Variedad: 58% Chardonnay, 19% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier, 12% Pinot Noir Rose

Base: 2021

Degüelle: Octubre 2023.

Dosage: 6g/L

Guarda: 8-10 años

Notas de Cata: Este rosado presenta un color rosa brillante y se abre con delicados aromas reductores y ahumados que se desprenden de la copa, incluyendo abundantes cítricos de cáscara de naranja, frambuesa y flores frescas. Presenta una excelente estructura concisa y notas de piedra húmeda, además de un final ágil y persistente.

