



CHAMPAGNE HENRY DE VAUGENCY



Nome: ROSE' D'AGATHE RÉSERVE SPÉCIALE, GRAND CRU

Annata: NV

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE/ Côte de Blancs/Oger

Denominazione: CHAMPAGNE GRAND CRU

Colore: ROSE'

Vitigno: macerazione di uve Pinot Noir su mosto di Chardonnay

Dosaggio: 6 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: Su un'estensione di superficie vitata di 7,32 ettari, tutti situati nel villaggio di Oger, si producono

uve per elaborare solo Champagne Grand Cru: 100% Oger mono-cru, 100% mono-varietale, Chardonnay. Qui il gesso domina il terroir ed è uno dei fattori principali per ottimizzare ed esprimere ai massimi livelli la qualità dello chardonnay.

Prossimi alla certificazione HVE (Haute valeur environnementale), entro la fine del 2022, le vendemmie sono rigorosamente manuali, e le uve sono pressate utilizzando una Pressa Cocquard tradizionale in rovere. La maggior parte delle cuvée sono sboccate con il sistema tradizionale "à la Volée".

In cantina: uve provenienti dalla vendemmia 2017; si effettua una macerazione di uve di Pinot Noir nel mosto di Chardonnay: è un rosé de saigné. Conversione malolattica completamente svolta; l'affinamento è in acciaio e la permanenza sui lieviti, prima della sboccatura è per 48 mesi.

Caratteristiche: di colore rosa intenso e con delle bollicine fini ed eleganti, al naso è potente con evidenti aromi di piccoli frutti rossi (marasca, lampone, fragola di bosco); al palato rotondo, di una buona persistenza, con sentori di frutti rossi: una bella corrispondenza naso/bocca.

Abbinamenti: uno champagne gastronomico, ideale a tutto pasto.

Servizio: 10 °C