

## Denominación de origen

AOC Champagne

## Añada

2006

## Crianza

De 8 o 10 años.

## Tipo de botella

75 cl y magnum (150 cl).

## Variedad de la uva

Chardonnay (30%), Pinot Noir (70%).

## Elaboración

Elaborado a partir de los Pinot Noir con parte de vinificación (12%) en tinto procedentes de los viñedos de la Montaña de Reims y los Chardonnay de los viñedos de la Côte de Blancs “Grands Crus” clasificados 100% en la escala de Champaña.. Tan sólo se utiliza el vino de primer prensado.



**Un champagne que aún  
madurez y grandeza. Su  
rica estructura aromática  
augura una gran evolución  
en botella.**

## Nota de cata

Color rosa intenso. Las finísimas burbujas suben alegremente acabando en un soberbio cordón de espuma.

En nariz, destacan los aromas intensos de cítricos – naranja sanguina. Notas de frutos rojos maduros y negros confitados, carne de membrillo y licor de grosella. El paso de boca es rico, vinoso, muy estructurado. Expresivo final, con volumen, complejo y amplio.

## Análisis

Graduación: 12,5 % vol.

Azúcares residuales: 9 g/l.

## Comtes de Champagne Rosé