

CRISTAL ROSÉ

CHAMPAGNE · FRANÇA

Um champagne de altíssimo nível, com cordão de borbulhas finas e persistentes. Intenso, refrescante e excepcionalmente preciso, o buquê revela uma gama abrangente e complexa de sabores – o conjunto é sedoso, encorpado, com uma maravilhosa pureza aromática. Equilibrado, refinado e profundo ao mesmo tempo, é elaborado com Pinot Noir cultivadas segundo a filosofia biodinâmica, e Chardonnay. Parte do vinho é vinificado em carvalho com bâtonnage. Um champagne único, elaborado em pequena quantidade e altamente desejado.



CATEGORIA

Vinho Champagne

TIPO

Champagne

CLASSIFICAÇÃO

AOC Champagne

UVAS

60% Pinot Noir ~40% Chardonnay

SAFRA

2016

SOLO

Base de cré/calcário cretáceo (craie) da Champagne. O Pinot Noir do rosé vem sobretudo de Aÿ (Montagne de Reims) — calcário com cobertura de argila/areia, dando corpo e fruta estruturada. O Chardonnay vem da Côte des Blancs, de solos cretáceos quase puros que trazem a mineralidade salina e a finesse.

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%SERVIÇO
10–12 °C em
taça branco
(não flute)DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Crustáceos nobres (lavagante, vieira), atum/salmão selados, aves com cogumelos, pato em preparo delicado, alguns pratos de umami suave.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A vinificação usa parcialmente tonéis grandes de carvalho (foudres/tonneaux), não barrica nova marcante — o objetivo é micro-oxigenação e textura, não sabor de madeira. Os vinhos-base passam por madeira em parte do lote; sem fermentação malolática, para preservar acidez e tensão. Depois, o longo estágio é sur lattes (sobre as borras), cerca de 4 anos, mais ~6–8 meses de repouso após o dégorgement. O "tempo em madeira" é curto e contido; o "tempo de envelhecimento" relevante é sobre lias.

NOTAS DE PROVA

Cor: rosa salmão pálido e luminoso, com reflexos acobreados; perlage fina e persistente.

Aroma: framboesa, groselha e morango silvestre, casca de cítrico (laranja sanguínea), notas florais, fundo de brioche/amêndoa e toque cretáceo.

Sabor: ataque vinoso e preciso, textura sedosa, tensão mineral marcante (assinatura do ano frio de 2016), tanino finíssimo da saignée dando "garra", final salino, longo e cretáceo.