Descrizione Roger Brun Romance Brut Rosé de Saignée 2018

Si tratta di uno Champagne Brut Premier Cru proveniente principalmente dal vigneto Mareuil-sur-Ay.

Le vecchie vigne rappresentano il 40% del vigneto e hanno più di 30 anni. Grazie all'esposizione a sud, questo Champagne beneficia di una maturazione ottimale.

La vinificazione segue il principio del "Rosé de saignée", che prevede una macerazione dei mosti con le bucce per alcune ore.

I vini sono stati vinificati, invecchiati e conservati per oltre 3 anni.

Il colore è rosa pallido, cristallino e puro.

Al naso come al palato, troviamo un'ampia gamma di frutti rossi come il lampone, la fragola, o la ciliegia bigarreau Napoléon o burlat, oltre a tocchi di frutti rossi come la mora, il ribes nero, il ribes rosso, persino accenni di sambuco nero.

Per quanto riguarda gli abbinamenti enogastronomici, è perfetto come aperitivo servito a una temperatura di 10-12°C, accompagnato da tartine di foie gras, sia a base di anatra che di oca di Gers. Si abbina molto bene anche ai dessert, come la torta di fragole, la tarte tatin o la foresta nera norvegese.

Per una conservazione ottimale, si consiglia di tenere le bottiglie in una cantina, al riparo dalla luce e dai rumori, con un livello di umidità del 70%. Si consigliano degustazioni successive per apprezzarne l'evoluzione fino al suo apice qualitativo.