

La Bulle Surprise Rosé Brut Nature



Nazione: Francia
Regione: Loira
Territorio: Chenonceau
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pineau d'Aunis e Grolleau
Annata: --
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: 18 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 8° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pineau d'Aunis e Grolleau. Metodo Classico, Fermentazione spontanea che avviene in Acciaio, affina 18 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Dosaggio Zero, Brut Nature.

Sentori chiave: Melograno, frutti di bosco e pepe nero.

Naso: suadente, leggiadro e piacevolmente fruttato.

Bocca: ingresso fresco con allungo fruttato, garbato e leggermente vegetale.

Vista: Rosa cerasuolo.

Ci troviamo in Loira, più precisamente a Chenonceau, dove è la AOC Touraine ad aver contribuito a far diventare famosa la Loira nel mondo.

Qui le vigne donano risultati unici: grazie al clima particolarmente rigido e ai terreni prevalentemente composti da sabbia e marne bianche si riescono a trovare vini gran tensione

minerale e acida ma al tempo stesso grande morbidezza e godibilità.

La Bulle Surprise Rosato è una bollicina da uve rosse autoctone della Loira che riesce a risultare molto gradevole e fine grazie alla capacità di unire la succosità del frutto alla mineralità dei terreni di provenienza.

Una bolla fine, morbida e profumata, perfetta a tutto pasto ed estremamente duttile e dinamica in fase di abbinamento, sia in fase di pairing che a calice singolo.