

Vino base ÉLISA

Rosado de sangrado

Brut Grand Cru

El orgullo excepcional.

Vinificado como un «auténtico» rosado, delicioso y equilibrado, el vino base ÉLISA encuentra con toda naturalidad su lugar en el aperitivo o para acompañar un postre.



VINIFICACIÓN

Coupage

El vino base ELISA se elabora con un 100 % de uvas Pinot Noir procedentes de nuestros viñedos situados en el pago Grand Cru d'Ambonnay.

Elaboración

El método de elaboración denominado «de sangrado» consiste en macerar durante varias horas o unos días, según la cosecha, la uva ya despalillada. Esta maceración permite extraer todos los aromas de los frutos y los colorantes naturales presentes en el hollejo de la uva para conferir su color a los mostos. Cuando el color, el equilibrio y la expresión de los aromas se juzgan perfectos, se extraen los primeros mostos de la barrica, que reciben el nombre de rosado «de saignée» o «de sangrado». A continuación, puede continuar la cadena de vinificación normal, con la fermentación, la toma de espuma,...

Este método de vinificación permite extraer mostos más estructurados, más afrutados, que hacen las delicias de los amantes de los grandes champanes rosados.

Envejecimiento

El vino base es exigente: requiere tres años de envejecimiento en nuestras bodegas para que exprese todo su potencial aromático.

CATA

Comentarios

El rojo vivo de este vino revela su historia: la vinificación por el método tradicional que expresa la quintaesencia completa de la uva. La blancura de la espuma contrasta con la intensidad del color del vino.

Los frutos rojos dominan cuando la nariz y el cristal se aproximan.

La Pinot Noir desvela su presencia con sus notas de pimienta, a las que agrega un toque especiado de clavo.

En boca, estalla y aporta un toque goloso. De manera instantánea, se despliega una sensación de alegría, los frutos explotan y la frescura perdura hasta el final.

Sugerencia de maridaje de platos y vino

Copa de frutos rojos
Mousse de fresa
Clafoutis

EMBOTELLADO

Botella de 75 cl

REFERENCES

Seleccionado por la Guía Gilbert & Gaillard en 2014
Guía Dussert-Gerber en 2012

Puede solicitar más información y tarifas

CHAMPAGNE
Hubert Billiard

Propriétaire-Récoltant
Route de Fontaine - 51160 Avenay-Val-D'Or

Fresco, alegre, goloso