

# Philipponnat brut Rosé AOC

Charles Philipponnat

## Herkunft

Champagne

## Rebstock

Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier

## Farbe

Zartes Lachsrosé, das durch die weisse, durchsichtige Flasche in seiner herrlichen Eleganz zusätzlich unterstrichen wird.

## Duft

Die fruchtige Feinheit macht diesem Champagner der Spitzenklasse alle Ehre.

## Geschmack

Der Rosé ist voller Charme und für festliche Augenblicke wie geschaffen.

## Gradation

12% vol.

## Vinifikation

Nach der Lese und der nach Sorte getrennten pneumatischen Pressung der Traubenbeeren wird der daraus gewonnene Most im Stahltank vergoren. Im Anschluss daran wird der mit den gelagerten Reserveweinen assemblierte Jungwein klassisch nach der méthode traditionnelle ein zweites Mal mittels Beigabe von Zucker fermentiert. Es entsteht Champagner. Der Brut Rosé ist trocken und gelangt nicht vor Ablauf von mindestens 2-3 Jahren der Kellerlagerung auf den Markt.



weinonline.ch