



# CHAMPAGNE ALERAN



## ROSÉ

Vitigno: per l'82% assemblaggio di 24 Pinot Noir - 23% Chardonnay - 53% Pinot Meunier e 18% vino rosso aggiunto in assemblaggio

Dosaggio: 6 g/l

Invecchiamento: 3 anni

Degorgement: 6 mesi prima della commercializzazione

Formato: 750 ml

Vigneti: Montbré, Rilly la Montagne, Trois-Puits, Ludes, Cormontreuil, Taissy, Trigny

Gradazione : Alc 12% vol

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa lampone con riflessi ramati e un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono note di frutti rossi freschi come amarena e lampone, agrumi e leggere sfumature floreali. Al palato risulta equilibrato, fresco e strutturato, con una piacevole mineralità e un finale lungo e armonioso.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, si abbina magnificamente a carpacci di pesce, crostacei, piatti di salmone, tartare di tonno e formaggi freschi. Ottimo anche con piatti di carne bianca.

Champagne ALERAN è riservato esclusivamente al Mercato Italiano. È distribuito unicamente nelle enoteche, wine bars e ristoranti prestigiosi in quantità limitata.

Maison fondata nel 1947 a Trois-Puits dove si sono succedute tre generazioni di esperti viticoltori e si sono tramandate l'arte di creare bottiglie uniche che riposano dai 3 ai 7 anni nelle loro cantine di creta risalenti in parte alla Rivoluzione francese.

Il nome rende omaggio ad Aleran di Troyes, nominato dall'imperatore Ludovico il Pio primo conte di Troyes, capitale storica dei Conti di Champagne.