



CHAMPAGNE
BAUCHET
VIGNERONS DEPUIS 1920



SÉDUCTION ROSÉ

Raffinatezza dello stile Bauchet, la delicatezza e la femminilità del Rosé Séduction si esprimono in bella armonia. Tenero e morbido al palato, molto seducente, vivace, fresco e dal colore delicato.

Composizione

Vigneti della Marna (Grauves, Côte des Blancs e Bisseuil, Montagne de Reims).

Varietà vitigni

Chardonnay 60%

Pinot Noir 25%

Coteaux champenois 15%

Invecchiamento

24 mesi.

Dosaggio

Brut

Degustazione

- **Occhio:** Il colore ricorda i petali di rosa e ha una leggera tonalità ambrata. Le bolle sono veloci e agili e producono una bella schiuma bianca in superficie.
- **Naso:** Complesso e maturo. Il primo naso è fruttato e intenso. L'insieme si esprime su uno sfondo leggermente fumé. Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca, più calda, più selvaggia.
- **Palato:** Morbido al palato, l'attacco in bocca è strutturato e vivace. Man mano che il vino si scalda in bocca, la bella consistenza dell'assemblaggio si conferma. Il vino si fa più caldo e tonico nella seconda parte della bocca, rivelando ancora più anima.

Abbinamento cibo e champagne

Perfetto come aperitivo con prosciutto crudo o qualche cubetto di formaggio Cheddar o Gouda giovane, o con crostini di foie gras. A tavola si abbina bene a un clafoutis di pomodori ciliegini, a un filetto di triglia al pepe rosso, a una tartare di tonno o a una insalata di frutti rossi non zuccherata.

