



CHAMPAGNE CAMILLE PHILIPPE ROSE



País, Região e Sub-região

França/ Passy-Grigny / Vallée de la Marne



Vinhedo

Vale baixo propenso a geadas em solo de calcário-argiloso e arenito de barro.



Uva

80% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, 10% Meunier



Safra

–



Teor Alcoólico

12%



Colheita

Manual



Vinificação

Tradicional, 80% da uva Pinot Meunier vinificada em vinho branco, 10% Meunier em vinho tinto e 10% de Chardonnay em barris de carvalho. Fica 2 anos envelhecendo sobre as borras, dentro da garrafa. Fermentação malolática completa.



Notas de Degustação

Borbulhas em abundância, finas e elegantes. Notas cítricas de frutos vermelhos, nuances de mel e brioche. Na boca: cremoso, untuoso e com bela acidez.



Harmonização

Este rosé vai ser perfeito como um aperitivo, mas também pode ser par durante um jantar à noite. Para a sobremesa, descubra a harmonia com crumble de morango.



Sobre a Vinícola

O Champagne Dom Caudron tem suas origens em Passy-Grigny, uma vila no Vale do Marne, onde um famoso abade, Aimé Caudron, teve uma ideia visionária e promissora. Este generoso epicurista foi de fato uma figura emblemática da viticultura desta vila. Em 1929, enquanto os enólogos da região viviam de vender as suas uvas, incapaz de valorizá-lo, Dom Caudron apresentou a ideia de unir os produtores para estabelecer uma cooperativa. Uma mesa, assembleias e um presente generoso mais tarde, 23 vinicultores, cada um trazendo sua contribuição, puderam, com o apoio do abade Caudron, compartilhar sua herança. Eles adquiriram um lugar de produção, ferramentas e equipamentos de prensa para explorar, transformar e viver do fruto de sua paixão compartilhada: a Meunier. O vinhedo, inicialmente constituído por 12 hectares, representa hoje mais de 130 hectares localizados nas encostas do Vale do Marne. Desde então, mais de 60 viticultores aderiram ao movimento e perpetuaram o espírito de cooperação e valorização iniciado. Eles vivem sua paixão e a combinam, para o prazer de todos!