

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT PRELUDE SYMPHONIE



Brut Rosé Syphonie Philippe Costa, nasce in "Cote de Blancs", nei vigneti di Grauves (Chardonnay) e Mancy (Pinot Noir).

Il Brut Rosé SYNPHONIE è ottenuto da 90% Chardonnay e 10% Pinot Noir.

Questa Couvé è ottenuta per assemblaggio, dopo la vinificazione, unendo allo Chardonnay, una giusta quantità di Pinot Noir, per ottenere il colore desiderato.

Zona di Provenienza : Grauves, Mancy- Cote de Blancs

Varieta' : 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 3 anni in bottiglia sui lieviti

Dosaggio: 6 gr/l

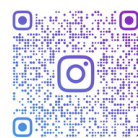
Formati disponibili: 0,75 l

Di Colore rosa intenso, con riflessi salmone, luminoso e brillante; il perlage è raffinato e persistente.

Al naso un esplosione di sensazioni. La rosa canina con eleganza avvolge l'olfatto, a seguire una successione di note fruttate di frutti di bosco.

E' fresco, ma con un carattere deciso. Il perlage è vivace ma al tempo stesso elegante, mai troppo invasivo. Rosé è molto interessante per piacevolezza e struttura. Ideale anche con piatti a base di carne

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE