



<https://www.champagnebernard.fr/>

CHAMPAGNE CLAUDE BERNARD – BRUT ROSÉ 12%
CÔTE DES BAR
ELABORÉ PAR EARL BERNARD CLAUDE – 10200 ROUVRES-LES-VIGNES – France

Créateur de Champagne à Rouvres Les Vignes, notre domaine familial vinifie ses cuvées dans la tradition champenoise. Nos vins sont caractérisés par un nez délicat, des bulles légères et de douces saveurs fruitées à la dégustation.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: brillante e di un colore rosa tenue; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come di consuetudine per uno *champagne*; si mettono in evidenza i seguenti aromi: ciliegie, susine rosse, mandarino, note vegetali, rose, viole e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica, sotto forma di secchezza alcolica si riesce a percepire prima della morbidezza di bocca si estende su tutto il palato, però viene limitata lateralmente da una esile salivazione; la struttura si percepisce verso la fine, la chiusura è leggermente amarognola supportata con note di mandarino (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 3/4 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Aperitivo

OPINIONE PERSONALE: un aperitivo perfetto per tutte le occasioni, che si valorizza per la semplicità del suo naso e per i parametri della morbidezza e della alcolicità a livello gustativo.