



JOSEP PELEGRÍN  
Sommelier y formador en JOVIAT  
 @jpele80  
 @jpele1980

# Refreshing and Festive SPARKLING ROSÉS

ESPUMOSOS ROSADOS:  
Burbujas Refrescantes y Festivas



Summer, the most festive time of the year along with Christmas, is finally here. It's a time of parties, celebrations, open-air dances, get-togethers with Friends on sunny terraces and just general alegría! And, often, it is spent around the table enjoying some good food and wine. And on this table, you are very likely to find some sparkling wines! I don't know if it is because of their colour or because of the refreshing sensation they create (not just visually but on the palate too), but they transmit a feeling of joy, jubilation and celebration. And lately, the consumption of sparkling rosé wines has been on the rise in Spain.

In France, this wine has already gained the respect and admiration of many wine drinkers and some of the most mythical, iconic, highly regarded and yes, let's say it, the most expensive, sparkling wines, are rosés. There, in the country next door, these wines are well-accepted and well-established. Their production is almost as old as that of sparkling whites. Ever since the time that Dom Pierre Pérignon is said to have introduced the blending of musts from different varieties in the 17th century, blending (the addition of a proportion of red wine to the blend of whites before the second fermentation in the bottle) has been the most common method of making rosé champagne.

In Spain, their consumption may well have started out as a fashion, a trend created by some 'in' venue or other, which got behind these wines primarily for image reasons. But people are beginning to appreciate this product for its own sake and its unique organoleptic qualities which include an enticing and refreshing nose and a delightfully luscious and complex palate. And these qualities make it even more versatile than the white sparkling wines.

Sparkling rosés are, of course, great for aperitifs and festive occasions, but they are also excellent for gastronomy, as they pair well with numerous dishes and can even be served with entire menus, from start to finish. You only need to cast off any preconceived ideas you may have and check out the selection we have tasted for this issue to see that sparkling rosés are here and here to stay, that they are very well made and that they have their place on the dining table.

*So, let's enjoy them!*

Llega el verano, el momento más festivo del año junto con la Navidad. Momento de fiestas, celebraciones, verbenas, reuniones con amigos, terrazas y alegría. Y, normalmente siempre alrededor de una mesa. Y en esta mesa no pueden faltar las burbujas. No sé si será por su textura, por la sensación refrescante, no sólo a nivel visual, sino también en el paladar, pero transmiten esa alegría y esa sensación de júbilo, de fiesta. Y últimamente en nuestro país se está incrementando el consumo de espumosos rosados. Un vino que en Francia ya tiene el respeto y la admiración de muchos. Algunos de los Champagnes más míticos e icónicos, más valorados y, por qué no decirlo, más pagados también, son rosados. Ahí, en nuestro país vecino, no existe este debate. Su elaboración es casi tan antigua como la de los espumosos blancos. Desde que Dom Pierre Pérignon introdujo la mezcla de mostos provenientes de distintas variedades, alrededor del siglo XVII, el assemblage (la adición de un porcentaje de vino tinto al coupage de blancos justo antes de inducir la segunda fermentación en botella) es el sistema de elaboración de Champagne más extendido. Quizás en España empezó como una moda, una tendencia inducida por algún local chic, que apostó por estos vinos básicamente por la imagen. Pero la gente está empezando a valorar este producto por sí mismo, por las características organolépticas que nos aporta. Aromas seductores y refrescantes y paladar goloso, complejo y atractivo son sus mejores armas. Y esto los dota de una versatilidad incluso superior a los espumosos blancos. Son productos muy adecuados para aperitivos y entornos festivos, pero también los hay muy gastronómicos, aptos para acompañar platos e incluso menús enteros, de principio a fin. Sólo hace falta sacarse los prejuicios de encima y echar un vistazo a la selección que hemos catado en esta edición para ver que los espumosos rosados son ya una realidad, que están muy bien hechos, que han venido con fuerza para quedarse y que llenan un vacío existente en nuestras mesas.

*¡A disfrutar pues con ellos!*



# SPARKLING ROSÉS



## ELYSSIA PINOT NOIR ROSAT · FREIXENET

D.O. Cava / Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona - Spain / [www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)  
P.V.P.: 9,99€ / 100% Pinot Noir / 12°

Elyssia rosé is part of the great Freixenet family and one of its most modern and versatile offerings. It boasts a pretty onion skin or slightly salmony pink hue, making it visually seductive. On the nose, it shows remarkable complexity, blending fresher and fruitier aromas with pronounced toasted nuances. On the palate, it is as delectable as a strawberry-flavoured candy. It is well-balanced with a long, smooth finish. This is an easy-drinking cava, perfect for pairing with crunchy, fatty appetisers, such as smoked salmon on toast.

El Elyssia rosado forma parte de la gran familia Freixenet y nos presenta uno de sus productos más modernos y versátiles. Tiene un atractivo color rosado piel de cebolla, ligeramente asalmonado, que lo hace visualmente seductor. En su parte olfativa destaca su complejidad, uniendo aromas más frescos y afrutados con marcados matices tostados. En boca se muestra goloso, como un caramelito de fresa. Bien equilibrado, tiene una sensación final larga y redonda. Un cava fácil de beber, ideal para acompañar aperitivos crujientes y grasos (una tostada con salmón ahumado, por ejemplo).



## ESSENTIAL PINOT NOIR · JUVÉ & CAMPS

D.O. Cava / Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona - Spain / [www.juveycamps.com](http://www.juveycamps.com)  
P.V.P.: 14,6€ / 100% Pinot Noir / 12°

This rosé cava comes to us from one of the Penedès region's historic wineries. It is a brut crafted exclusively from Pinot Noir that offers us a very pale pink hue and very noticeable and vibrant bubbles in the glass. When we nose the wine, we immediately detect a strong fragrance, reminiscent of red fruit, along with some refreshing herbaceous notes. On the palate, the CO<sub>2</sub> creates a very elegantly textured mousse, which gives way to a long and well-structured body. This is a cava with nice complexity and a smooth, well-balanced finish.

Una de las bodegas históricas del Penedès. Este cava rosado es un brut elaborado solamente con pinot noir, que nos ofrece un color rosado muy pálido, con una burbuja muy viva y presente en la copa. Cuando acercamos el vino a la nariz inmediatamente percibimos una fragancia intensa, que nos recuerda a frutos rojos, pero también con notas herbáceas refrescantes. En boca, el carbónico nos aporta una textura mousse muy elegante, que da paso a una sensación larga y estructurada. Buena complejidad y final equilibrado y redondo.



## BRUT ROSÉ RESERVA 2020 · LLOPART

Corpiñat / Els Casots, Barcelona - Spain / [www.llopart.com](http://www.llopart.com)  
P.V.P.: 16€ / Monastrell 60%, Garnacha 20% y Pinot Noir 20% / 11,5°

LlopPart labels its wines under the banner of Corpiñat, of which it was one of the founders. Here we have its reserva rosé which, with over 18 months of ageing on its lees, has become one of the most complex and versatile sparkling wines in the family. This wine, with its pale pink hue and calm, fine bubbles, is remarkable for its subtle yet noticeable bouquet in which notes of ripe candied fruit blend with aniseed and herbaceous notes, giving way to aromas of patisserie. On the palate, it shows intensity and structure, but without losing any of its finesse. It has a refreshing and complex character, which makes it ideal for serving throughout an entire meal, from start to finish.

LlopPart etiqueta sus vinos bajo el sello de Corpiñat, del cual fueron uno de los fundadores. En este caso, presentamos el rosado de reserva que, con más de 18 meses de crianza sobre sus lijas, se convierte en uno de los espumosos más complejos y versátiles de la familia. Con su color rosa pálido y sus burbujas finas y tranquilas, destaca por su aroma sutil pero presente. Notas de fruta madura confitada se combinan con matices anisados y herbáceos, dando paso a aromas de pastelería. En boca, es un producto con mucha intensidad y estructura, pero sin perder finura. Sensación refrescante y compleja, que lo hacen ideal para acompañar toda una comida, de principio a fin.

# ESPUMOSOS ROSADOS



## EDONÉ ROSÉ GRAN CUVÉE 2019 · VIÑEDOS BALMORAL

V.T. Castilla / Alpera - Albacete - Spain / [www.vinedosbalmoral.com](http://www.vinedosbalmoral.com) / P.V.P.: 17€  
60% Tempranillo, 20% Syrah, 20% Pinot Noir / 12,5°

Bodegas Balmoral was founded in Albacete at the turn of the 20th century. It lies at an altitude of over 1,000 metres and is run today by the founder's sons, Jose Vicente and Antonio. Here we have their Edoné Rosé Gran Cuvée made from Tempranillo, Syrah and Pinot Noir grapes. This sparkling wine, produced under the VT de Castilla designation, spends 24 months in contact with its lees, which gives it an orangey, copper-tinted hue and very fine bubble. Its ageing notes, reminiscent of crystallised fruit and even dried fruit and nuts, come through strongly on the nose. On the palate, it reveals a very interesting foamy texture and the obvious profile of a wine that has been aged.

Bodegas Balmoral nace en Albacete a principios de siglo XX, a más de 1000 m. de altitud, y tiene su continuidad en la actualidad de la mano de Jose Vicente y Antonio, hijos del fundador. El Edoné Rosé Gran Cuvée, elaborado con uvas de tempranillo, syrah y pinot noir. Este espumoso, amparado por la denominación VT. de Castilla, pasa 24 meses en contacto con las lijas, hecho que le confiere un aspecto anaranjado y de matices cobre, y una burbuja muy fina. En nariz destacan también sus notas de envejecimiento, recordando frutas escarchadas e incluso frutos secos. Cuando pasa por el paladar nos aporta una textura espumosa muy interesante y un claro perfil de vino envejecido.



## DE NIT 2021 · RAVENTÓS I BLANC

Conca del Riu Anoia / Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona - Spain / [www.raventos.com](http://www.raventos.com)  
P.V.P.: 19,95€ / 49% Xarel·lo, 34% Macabeo, 12% Parellada, 5% Monastrell / 12°

Pepe Raventós heads this unique venture and he is fully committed to the local area. Conca del Riu Anoia is the spot where his grapes are born. And with them, he makes this excellent product, the result of the blending of white base wines, from the classic cuvage, with red Monastrell wines. The result is a sparkling wine with an intense yellow hue, flecked with greyish and slightly pinkish tones, which, together with some light bubbles, creates an extremely elegant appearance. We find complexity and balance, both on the nose and on the palate. The fruity and refreshing notes from the grapes blend seamlessly with the creamy and unctuous notes from the long ageing. The long, smooth finish makes this a very gastronomic sparkling wine, perfect for pairing with fish in sauces, rice dishes and even some white meats.

Pepe Raventós lidera este proyecto único. Su apuesta por el territorio es total. La Conca del Riu Anoia es el paraje que da vida a sus racimos. Y con ellos elabora este excelente producto, fruto del assemblage de vinos base blancos, provenientes del coupage clásico, con vinos tintos de monastrell. El resultado, un espumoso de color amarillo intenso, con tonalidades grisáceas y ligeramente rosadas que, junto con un ligero burbujeo, le da un aspecto extremadamente elegante. Complejidad y equilibrio, tanto en aromas como en el paladar. Se combinan a la perfección las notas afrutadas y refrescantes procedentes de las uvas con las cremosas y untuosas, originadas durante el largo período de crianza. El final largo y redondo, lo hacen un espumoso muy gastronómico, ideal para acompañar pescados con salsa, arroces e incluso alguna carne blanca.



## TANTUM ERGO ROSÉ PINOT NOIR BRUT NATURE 2020 · BODEGAS HISPANOSUIZAS

D.O. Cava / El Pontón, Valencia - Spain / [www.bodegashispanosuizas.com](http://www.bodegashispanosuizas.com) / P.V.P.: 26€ 100% Pinot Noir / 12°

Bodegas Hispano+Suizas is located in Valencia, in the Utiel-Requena D.O.. But it should be remembered that this is one of the regions in Spain that can also produce sparkling wines under the Cava D.O. And they do, with a very interesting range of sparkling wines. The one we are tasting today is visually very elegant with very fine bubbles. The nose is dominated by light notes of red fruit, reminiscent of itching powder, with a hint of citrus. On the palate, the bubbles are evident, with a foamy texture. The refreshing character of this wine makes it ideal as an aperitif, a good start to a celebratory meal.

Las bodegas Hispano+Suizas están ubicadas en Valencia, bajo el amparo de la DO. Utiel-Requena. Pero es importante recordar que ésta es una de las regiones de España que pueden elaborar espumosos bajo la DO. Cava. Y así lo hacen, con una gama de vinos chispeantes muy interesante. El que hoy nos ocupa presenta un aspecto visual elegante, con una burbuja muy fina. En nariz predominan las notas de frutos rojos ligeros, que recuerdan a los polvos picapica, por sus matices cítricos. En boca la burbuja es presente, con textura espumosa. Sensación global refrescante, ideal como aperitivo, buen punto de partida en una comida de celebración.





# SPARKLING ROSÉS



## VEUVE CLIQUOT BRUT ROSÉ • VEUVE CLIQUOT

A.O.C. Champagne / Reims, Champagne - France / [www.veuveclicquot.com](http://www.veuveclicquot.com) / P.V.P.: 47,35€  
50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Meunier, 40 to 45% Reserve Wines, + 12% red wine added / 12,5° / LVMH / [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

This champagne is made from the triad of classic varieties with a majority of Pinot Noir. Hence its body and structure. But it also possesses the vinosity and freshness provided by the Chardonnay. Visually it boasts a very attractive hue with lovely seductive bubbles. The nose is dominated by primary aromas of fresh fruit but accompanied by some toasted notes. These come from the reserve wines included in the blend. The wine is refreshing on entry to the palate, marking this wine's fruity style. But on the finish, the slightly tannic and tertiary notes take centre stage, drying the front of the palate. This is a very refreshing champagne, but one of character. It would work well as an aperitif, paired with light and fatty appetisers.

Un espumoso elaborado con el tridente de variedades clásicas, con mayoría de la pinot noir. Y de ahí su cuerpo y estructura. Pero sin olvidar la vinosidad y frescura que le aporta la chardonnay. Visualmente presenta un color muy atractivo, con un burbujeo sugerente. La parte olfativa viene protagonizada por los aromas primarios, de fruta fresca, pero acompañados por notas tostadas. Estas provienen de los vinos de reserva que se utilizan en su mezcla. El paladar es de entrada refrescante, marcando este perfil afrutado. Pero al final, toman protagonismo estas notas terciarias, ligeramente tánicas y secantes en la parte delantera de la boca. Un champagne muy refrescante, pero con carácter. Muy adecuado como aperitivo, acompañando entrantes ligeros y grasos.

## BRUT ROSÉ • HENRI ABELÉ

A.O.C. Champagne / Reims, Champagne - France / [www.abele1757.com](http://www.abele1757.com) / P.V.P.: 51€  
30% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 30% Meunier / 12,5° / Ferrer Wines / [www.ferrerwines.com](http://www.ferrerwines.com)

The blending of the three classic Champagne varieties with some Pinot Noir red wines has resulted in this glass of a very pale pink coloured champagne with a light and pleasing CO<sub>2</sub>. On the nose, it shows a character marked by over 4 years of ageing on the lees, which lends it notes of cocoa, toast and brioche, which blend with aromas of very ripe, almost jammy, fruit. The palate shows a remarkable balance between sweetness and acidity as well as a pronounced minerality, expressing the presence of "craie" (the famous chalk) in the terroir. All this lends this wine a deep and complex character. This is a very versatile champagne. Its freshness and complexity make it ideal for serving throughout an entire meal, from start to finish.

Fruto del assemblage de las tres variedades clásicas del Champagne, con vinos tintos de pinot noir, tenemos en la copa un espumoso de color rosado muy pálido, con una presencia de carbónico ligera y atractiva. En nariz hay que destacar su carácter marcado por el envejecimiento con las láis, de más de 4 años, que le aporta notas de cacao, de tostados y de brioix, que se combinan con los aromas a fruta muy madura, casi mermelada. En boca, destaca por su equilibrio entre dulzor y acidez. Marcada mineralidad, que expresa la presencia de la craie (la famosa tiza) en el terroir. Todo esto le da un carácter complejo y largo. Un champagne muy versátil. Por su frescura y su complejidad lo hacen un producto ideal para acompañar comidas enteras, de principio a fin.

## ROSÉ IMPÉRIAL • MOËT & CHANDON

A.O.C. Champagne / Épernay, Champagne - France / [www.moet.com](http://www.moet.com) / P.V.P.: 58,55€  
M40-50% Pinot Noir (10% vino tinto), 30-40% Pinot Meunier (10% vino tinto), 10-20% Chardonnay / 12° / LVMH / [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

This Rosé Impérial Brut is the result of an assemblage of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Noir reds, a proportion of which are old reserve wines, which undoubtedly adds intensity but also subtlety and consistency. The champagne displays an intense, lively pink hue with reddish tones. The nose is dominated by ripe red fruit, almost jammy strawberries, accompanied by notes of buttery biscuits. The nose is very powerful with aromas of cocoa, typical of the aged Pinot wines. On entry, the palate is intense and marked by some very lively and cheerful bubbles. It then acquires hints of sweet, ripe fruit, with an impression of lusciousness. The final result is a well-balanced and vinous champagne with a slightly tannic finish. This is a very festive champagne, the heart and soul of any glamorous drinks party.

Este Rosé Impérial Brut es fruto del assemblage de pinot noir, chardonnay y tintos de pinot noir, una proporción de los cuales son reservas viejas que, sin duda, le aportan intensidad pero también sutileza y constancia. De un color rosado intenso y vivo, con matices rojizos, en nariz predominan los frutos rojos maduros, fresas, casi mermeladas, acompañados por notas de mantequillas dulces. Aromáticamente muy potente, aparecen también aromas de cacao, tan característicos de los pinot envejecidos. En boca tiene una entrada intensa y marcada por la burbuja, muy viva y alegre. Evoluciona hacia matices de fruta madura, dulce, aportando sensaciones golosas. El resultado final es equilibrado y vinoso, con un final ligeramente tánico. Un espumoso muy festivo, el alma de cualquier aperitivo con glamour.



# ESPUMOSOS ROSADOS



## PRESTIGE ROSÉ • TAITTINGER

A.O.C. Champagne / Reims, Champagne - France / [www.taittinger.com](http://www.taittinger.com) / P.V.P.: 66€  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier / 12,5° / Perelada Comercial / [www.pereladachivite.com](http://www.pereladachivite.com)

This is one of the most intense and vividly coloured rosé champagnes on the market. It is the fruit of a blend of Pinot Noir, Chardonnay and 15% red Pinot Noir wine from the Montagne de Reims. This is an intense, well-balanced and elegant wine. On the nose, it reveals explosive and refreshing aromas of red fruit interwoven with some complementary tertiary nuances from its contact with the lees. Over the palate, it leaves us with a luscious, fruity, festive and carefree impression. With its very refreshing finish, it is the perfect champagne for aperitif drinking. This champagne is a great example of the power of the Taittinger Champagne House.

Uno de los champagnes rosados con un color más intenso y vivo que encontramos en el mercado. Fruto del assemblage de pinot noir, chardonnay y un 15% de vino tinto de pinot noir de la Montagne de Reims. El resultado, un vino intenso, equilibrado y elegante. En nariz destaca su explosiva y refrescante fruta roja, combinada con matices terciarios, de su contacto con las láis, pero que simplemente complementan. Su paso por el paladar nos deja una sensación golosa y festiva, afrutada y desenfadada. Un final muy refrescante que lo hace un champagne perfecto para aperitivos. Un gran exponente del potencial de la bodega Taittinger.



## ROSÉ RÉSERVE • CHARLES HEIDSIECK

A.O.C. Champagne / Reims, Champagne - France / [www.charlesheidsieck.com](http://www.charlesheidsieck.com) / P.V.P.: 72,1€  
80% Vinos del año: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier. 20% vinos de reserva: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir de una media de 5 años / 12° / SV Wines (Single Vineyards Wines) [www.sv-wines.com](http://www.sv-wines.com)

This Rosé Réserve is a blend of Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay, to which the reserve wines, crafted from Pinot Noir and Chardonnay, add a touch of complexity and structure, the latter creating a very long ageing potential. This champagne presents a very pale and sophisticated shade of pink and fine, delicate bubbles. The nose is extremely elegant with ripe stewed fruit with hints of citrus, accompanied by notes derived from ageing that lend it structure and vinosity. On the palate, it is well-balanced with a very creamy and elegant texture, revealing aromas that were already apparent on the nose. But what stands out most in this champagne is its great freshness, which it retains even as it gains body and weight as it evolves. With its long, well-balanced finish, it will work well with all kinds of dishes and even as part of a complex tasting menu. This is a liquid jewel that delights the senses.

Este Rosé Réserve nace de la mezcla de pinot noir, pinot meunier y chardonnay, a la que aportan su toque de complejidad y estructura los vinos de reserva, elaborados a partir de pinot noir y chardonnay, siendo ésta última la responsable de un potencial de añejamiento muy largo. A la vista, presenta un tono rosado muy pálido y sofisticado, con una efervescencia fina y delicada. La nariz es extremadamente elegante. Fruta madura, compotada pero con toques cítricos, acompañados de las notas de envejecimiento que le aportan estructura y vinosidad. En el paladar se muestra equilibrado, con una textura muy cremosa y elegante, y los aromas que ya estaban presentes en la nariz. Pero lo que más destaca es su frescor, que mantiene incluso teniendo presente el cuerpo y peso que gana a medida que va evolucionando. Un final largo y equilibrado que lo hacen un vino muy recomendable para maridar con todo tipo de platos elaborados, incluso en menús degustación complejos. Una joya líquida para los sentidos.



## GRAND ROSÉ BRUT • GOSSET

A.O.C. Champagne / Épernay, Champagne - France / [www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)  
P.V.P.: 77€ / Chardonnay 55%, Pinot Noir 37 %, 8% de vin rouge de Pinot Noir / 12°  
Marqués de Murrieta / [www.marquesdemurrieta.com](http://www.marquesdemurrieta.com)

This rosé is the result of a 50-50 blend of Pinot Noir and Chardonnay grapes. The former provides structure and body. The latter brings freshness and precision. And the small portion of red Pinot adds just the right notes of red fruit to this perfect blend. These same wines endow the champagne with a delicate pale pink hue. On the nose, it is remarkable for the subtlety of its aromatic balance. The floral nuances make the bouquet intoxicating and enticing without losing its initial delicacy. The palate is spectacular - an explosion of complex, creamy and lingering flavours and aromas, while retaining that finesse that makes this a very gastronomic champagne.

Este rosado nace de la interacción, al 50%, de uvas de pinot noir y de chardonnay. La primera aporta estructura y cuerpo. La segunda, frescura y precisión. Y la pequeña parte de vino tinto de pinot, añade a esta mezcla perfecta las notas justas de fruta roja. Estos mismos vinos le aportan un delicado color rosado pálido. En nariz, cabe destacar la sutileza de su equilibrio aromático. Matices florales aparecen para hacerlo embriagador y sugerente, sin perder esa delicadeza inicial. La boca es un espectáculo. Explosión de sabores y aromas complejos, cremosos y persistentes, pero manteniendo esa finura que lo hace un champagne muy gastronómico.

# SPARKLING ROSÉS



## CUVÉE ROSÉ · LAURENT PERRIER

A.O.C. Champagne / Tours-sur-Marne - Champagne - France / [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)  
P.V.P.: 96€ / 100% Pinot Noir / 12° / Marqués de Riscal / [www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)

The Pinot Noir grapes hail from vineyards located in areas classified as Grand Cru (Bouzy and Ambonnay) and are "bled" to produce this elegant champagne. It presents fine, elegant bubbles and an intense pink hue, the result of its maceration with the skins. The nose is deep and intense, with a predominance of fresh red fruit aromas. In the background, we find notes of brioche and patisserie, typical of long ageing on the lees (in this case, more than 5 years). This wine is extremely pleasant on the palate thanks to its creamy texture as well as its perfect balance between acidity, sweetness, persistence and a slightly bitter touch on the finish. In short: amazing!

Con viñedos en territorios calificados como Grand Cru (Bouzy y Ambonnay), de ellos proceden las uvas de pinot noir que, mediante sangrado, producen este elegante espumoso. Presenta un intenso color rosado, fruto de su maceración con las pieles, y una burbuja fina y elegante. En nariz es profundo e intenso, con predominio de aromas que recuerdan a frutos rojos frescos. De fondo aparecen las notas de brioix, de pastelería, tan típicas de las largas crianzas con las lías. En este caso, son más de 5 años. Su paso por boca es extremadamente agradable, tanto por su textura cremosa como por su perfecto equilibrio entre la acidez, el dulzor, la persistencia y un ligero toque amargo al final. En definitiva: brutal.

## BRUT ROSÉ 2016 · LOUIS ROEDERER

A.O.C. Champagne / Reims, Champagne - France / [www.louis-roederer.com](http://www.louis-roederer.com) / P.V.P.: 100,51€  
62% Pinot Noir, 38% Chardonnay / 12,5° / Díprimsa / [www.diprimsa.es](http://www.diprimsa.es)

To write about the Champagne region and not mention Louis Roederer would be sacrilege! Its grapes come from Grand and Premier Cru vineyards in the Marne region. For this Rosé Vintage 2016 in particular, Pinot Noir and Chardonnay complement each other perfectly and create a subtle and enticing visual appearance, with a very pale, very soft, onion skin pink hue. The predominant aromas are primary, powerful and mature with aromas of very ripe fruit, quince, freshened by hints of citrus and lemon. Later, accompanying the aromas and adding a lovely sensation of fat, some cake mixture-like notes of autolysis begin to emerge. This champagne is fine, elegant, long and intense. On the palate, its subtlety and balance are remarkable. It has everything, and in the right measure. Lusciousness, freshness and length. A top champagne that every lover of this region should try at least once in their life.

Hablar de Champagne y no mencionar Louis Roederer es casi un sacrilegio. Sus racimos proceden de parcelas de Grand y Premier Cru de la región de la Marne. Para este Rosé Vintage 2016 concretamente, pinot noir y chardonnay se complementan a la perfección y le confieren un aspecto visual sobrio y atractivo, de color rosa muy pálido, un piel de cebolla muy suave. Los aromas que predominan son los primarios, potentes y maduros, con recuerdos de fruta muy madura, de membrillo, refrescado con matices cítricos, de limón. Aparecen más tarde, acompañando y aportando sensación grasa, notas de la autolisis, como masas de pastelería. Fino, elegante, largo e intenso. En boca, su sutileza y equilibrio sobresalen. Tiene de todo, y en su justa medida. Golosidad, frescor y longitud. Un champagne muy top que, todo amante de esta región, debería probar, por lo menos una vez en su vida.



## GRAND VINTAGE 2015 · MOËT & CHANDON

A.O.C. Champagne / Épernay, Champagne - France / [www.moet.com](http://www.moet.com) / P.V.P.: 105€  
Pinot Noir 52% (incluyendo 14% de vino tinto), Chardonnay 27%, Meunier 21% / 12,5°  
LVMH / [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

The expression of the vintage, each Grand Vintage Rosé is unique and special. Each year, the same varietals are used but in different proportions, always seeking a perfect balance. This is why the vintage takes prominence on the label. This is a very special and well-balanced champagne. It is born from the assemblage of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier, with a proportion of Pinot Noir red wine. Its colour is a pale onion skin pink and the bubbles are practically non-existent. The nose is dominated by more than 6 years of ageing on the lees, with aromas reminiscent of cake mixture and very ripe, almost candied, red fruit. The texture of the bubbles on the palate is wonderfully smooth, reminiscent of a mousse. This is an extremely elegant, fine and round champagne. Thanks to its complexity, it will pair well with numerous dishes, fish and even some white meats.

La expresión de la añada. Cada Grand Vintage Rosé es único y especial. Mismas variedades, pero en proporciones distintas, buscando siempre un equilibrio perfecto. Por eso en la etiqueta cobra protagonismo esta añada. Tenemos delante un champagne muy especial y equilibrado. Nace del assemblage de pinot noir, chardonnay y pinot meunier, con un porcentaje de vino tinto de pinot noir. Su color es un piel de cebolla pálido, con una burbuja prácticamente inexistente. En nariz cogen protagonismo los más de 6 años de envejecimiento con las lías, con aromas que recuerdan las masas de pastelería y las frutas rojas maduras, muy maduras, casi escarchadas. La textura de la burbuja en boca es super integrada, recordando una mousse. Un espumoso extremadamente elegante, fino y redondo. Su complejidad lo hace apto para acompañar platos elaborados, tanto de pescado como incluso alguna carne blanca.



CHAMPAGNE  
Laurent-Perrier  
MAISON FONDÉE  
1812

## ALEXANDRA ROSÉ 2012 · LAURENT PERRIER

A.O.C. Champagne / Tours-sur-Marne - Champagne - France  
[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com) / P.V.P.: 512€ / 80% Pinot Noir,  
20% Chardonnay / 12° / Marqués de Riscal / [www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)

In a constant quest for perfection and supreme elegance, this legendary Champagne House takes us on a sensory journey to the Grands Crus region of Champagne with this offering. This is nectar turned into wine. For its crafting, Pinot Noir and Chardonnay grapes from the finest Grand Cru plots are selected and blended in a proportion of 80-20%. After its production, it is left to age on its lees for at least 10 years, in the peace and quiet of the cellar. Finally, it sees the light and then fills us with light! Its colour is a delicate pale salmon pink set off by very fine bubbles. The nose is the perfect definition of complexity with aromas that range from fresh wild strawberries to redcurrant jam and hints of ripe fruit. On the palate, the wine is elegant and fine, with a perfect carbonic texture, a smooth creaminess that melts on the palate. Its intensity is remarkable, growing crescendo, adding more and more flavours, aromas and textures. Elegant, round and persistent, it also shows its character on the finish. The "craie" comes through as a drying sensation on the palate, adding yet another dimension to the immense aromatic palette of this excellent wine. This is such an impressive champagne that even when left to breathe in the glass, as it warms up, it continues to offer up more and more varied aromas. As it is the perfect definition of a "grand vin". I would not dare to suggest a food pairing. The immense beauty of this champagne should be savoured on its own but in the right company. This is a wine to enjoy with those you love and respect. It is luxury embodied in a wine. ♡

Esta legendaria bodega, en la continua búsqueda de la perfección y la elegancia suprema, nos ofrece con este espumoso un viaje sensorial a la región de los Grands Crus de la Champagne. Un néctar hecho vino. Para su elaboración, se escogen las uvas de pinot noir y chardonnay de las mejores parcelas de Grand Cru y se combinan en una proporción del 80-20%. Tras su elaboración, permanece envejeciendo con las lías durante no menos de 10 años, al amparo del silencio y la tranquilidad de la cueva. Finalmente, ve la luz para llenarnos de ella. Su color es un delicado rosa salmón pálido, con presencia de unas burbujas muy finas. La nariz es la definición exacta de complejidad. Aromas que van desde las fresas de bosque frescas hasta las confituras de grosellas, pasando por matices acomodados. En boca, destaca su elegancia y finura, aportadas por una textura perfecta del carbónico. Una crema suave que se va fundiendo en el paladar. Destaca su intensidad, que va in crescendo, aportando cada vez más sabores, aromas y texturas. Elegante, redondo y persistente, muestra al final también su carácter. La craie aparece en forma de sensación seca en el paladar, aportando un sabor más a la inmensa paleta aromática que tiene este excelente espumoso. Es un champagne tan impresionante que incluso dejándolo evolucionar en copa, a medida que coge algo de temperatura, sigue dando cada vez más aromas diversos. La perfecta definición de un gran vino. No me atrevería a proponer un maridaje. Lo inmenso de este champagne es disfrutarlo sólo, pero con la compañía adecuada. Un vino para compartir con las personas queridas y respetadas. Un lujo hecho vino. ♡

