

Passion ROSE DEMI SEC

Création éphémère de la Maison Mondet pour l'été 2023, ce Champagne rosé d'assemblage par ajout d'une petite quantité de vin rouge issu de nos vieilles vignes sur les coteaux de Romery, est un vrai délice.

Cépages 25 % Meunier, 25 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay
Millésime 2014/2015 -

Terroirs Argilo-calcaires

Vinification Première fermentation en cuve inox, assemblage de coteau champenois Meunier/ Pinot Noir vieillit en fut de chêne pendant un an. Vieillessement 6 ans sur lies.

Dosage 32 gr/l - dégorgé en septembre 2022

A l'œil La robe est couleur été indien, d'une belle limpidité avec de fines bulles.

Au nez Le premier nez se révèle fruité (fruits rouge et agrumes) légèrement épicé puis à l'aération les notes florales se dévoilent ainsi que les fruits rouges (framboise et groseille) et agrumes (orange sanguine).

En bouche Une bouche sur la fraîcheur et la gourmandise, les arômes de framboise et de groseille sont présents ainsi que des touches d'orange sanguine.

Dégustation et service Bien frais à l'apéritif.

Pendant un repas avec un canard aux cerises ou avec un dessert comme une tarte fine aux fraises, un bavarois aux fruits rouge ou un délicieux moelleux chocolat-framboises.

