

BRUT ROSE

C'est un Champagne rosé d'assemblage par ajout d'une petite quantité de vin rouge de Champagne qui provient de nos vieilles vignes.

Cépages 25 % Meunier, 25 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay

Terroirs Argilo-calcaires

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

Dosage 9 gr/l

A l'œil Au service, une multitude de fines bulles forme un cordon de mousse crémeux et persistant. La robe est rose saumonée avec quelques reflets cuivrés. Sa brillance est parfaite.

Au nez Le premier nez est fruité et expressif sur des arômes de groseille et de framboise. Au brassage, se développent des notes d'agrumes (orange et mandarine). En finale, une touche d'épice douce.

En bouche L'attaque en bouche rappelle les fruits rouges frais. La structure est équilibrée avec une finale ronde, souple et épanouie.

Dégustation et service Lors d'un cocktail accompagné de toast au saumon fumé ou à la fin d'un dîner sur tous vos desserts et en particulier la tarte aux fraises.

Distinctions Decanter 2019 – Médaille de Bronze
Gold Medal – Best French wines for the USA - Miami 2017
Decanter 2018 – Médaille de Bronze

