

## 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** Médaille d'Argent DECANTER 2025

