

ROSE
BRUT
PREMIER CRU



La Liberté d'expression...
La Fraîcheur Gourmande

Assemblage

70% vin de base de Pinot Noir / 30% vin rouge de Pinot Noir

Vignes et Terroir

Région de culture : Avenay Val d'Or et Mutigny (Premier Cru)

Nature du sol : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8333 cep/ha

Taille : Cordon de Royat

Dosage

8,7 g/l de sucre

Vinification

Vendange manuelle en septembre 2012

Pressurage traditionnel du Pinot Noir avec un pressoir vertical en bois

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies en cuve email pendant 10 mois

Clarification par collage naturel

Assemblage du vin de base de Pinot Noir avec le vin rouge de Pinot Noir élevé en barriques

Mise en bouteille en Septembre 2013

Vieillessement sur lattes de 5 ans

Dégorgement en Avril 2018

Dosage : 8,7 g/l de sucre

Dégustation

Tout ce que l'on peut attendre d'un Champagne rosé : une robe couleur framboise et des caractères savoureux. Le nez est gourmand et riche avec une abondance de parfums de fruits rouges. La bouche, ample et charnue, confirme les caractères olfactifs avec des arômes de cerise, de framboise et de cassis. La finale persistante s'achève sur des notes boisées.

Accords gastronomiques

Riche et généreux, cette cuvée appartient à la famille des vins de Champagne de gastronomie. Ce Rosé Brut s'invitera volontiers à vos repas champêtres avec de la charcuterie fine ou une viande rouge à la plancha. Pour vos repas de fêtes, il accompagnera parfaitement un médaillon de biche avec une sauce aux airelles ou encore un émincé de bœuf stroganov. Pour le dessert, il s'associera avec une charlotte aux biscuits roses de Reims ou un crumble de fruits rouges.

Température de service

Entre 8°C et 12°C

Flaconnages

Bouteille (0,75 l)

Magnum (1,5 l)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles, 1 ou 3 Magnums.