

Rosé

Cépage :

100 % Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

2015

Dosage :

20g/litre

Vinification :

Entre 8 et 12% de notre coteaux champenois compose l'assemblage de ce Rosé. Il est issu d'une vendange triée minutieusement puis égrappée. Celle-ci macère durant plusieurs jours afin d'extraire cette couleur et ces fruits frais recherchés. Une fois assemblé, le vin est stabilisé au froid puis filtré avant d'être mis en bouteilles.

Tirage :

Mai 2016

Dégustation :

Sa robe saumonée aux reflets cuivrés est parsemée de bulles toutes aussi fines les unes que les autres. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le nez offre une palette aromatique sur le fruit rouge et nous fait voyager en partant de la fraise des bois à la confiture de framboise.

La finesse des bulles apporte en bouche un côté crémeux et onctueux ressemblant à une émulsion de fruits rouges intenses. Ce vin est élégant et fin, il possède cette trame sur l'acidulé qui lui apporte une fin de bouche légère et agréable.

Accord mets/vin :

Se mariera parfaitement avec un bavarois à la framboise et éclats de chocolat noir.

Contenants :

Bouteille (75 cl)
Demie (37,5 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or : 39e Concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2017
Médaille d'Argent : Mondial du rosé 2017 / FÉMINALISE 2017

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
Servir aux alentours de 8 et 10°C dans une flûte tulipe, galbée*

