

Rosé Sec

Cépage :

100 % Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

2016

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 2017

Dégustation :

Derrière sa jolie robe rose orangée, son nez évoque des petits fruits rouges frais dans un écrin de douceur.

Flours de cerisiers, d'albizzia et notes de fraises des bois se mêlent pour offrir en bouche rondeur et complexité. Registre gourmand et désaltérant pour accompagner des mets sucrés-salés ou une tarte aux framboises.

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 : Concours International Gilbert & Gaillard 2019 / 39ème
Concours d'Epernay des Champagnes du Vignobles 2017

Médaille d'Argent : Mondial du rosé 2019 / Mondial du rosé 2017 / FEMINALISE
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*

