

Rosé Sec

Cépage :

80 % Pinot Noir – 20% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

2017

Dosage :

18g/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 2018

Dégustation :

Le service présente une magnifique robe rose clair aux reflets saumonés. De fines bulles viennent mettre en mouvement cette robe harmonieuse. Le nez est aromatique et délicat, on retrouve des notes d'agrumes comme l'orange sanguine et des touches de fruits rouges acidulés.

La bouche est très gourmande avec des notes de fraise des bois et de groseille. Malgré son dosage en sec, cette cuvée vous surprendra par sa fraîcheur et son côté désaltérant.

Accord mets/vin :

Se mariera parfaitement avec une charlotte aux fraises ou à déguster lors d'une soirée romantique.

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*

