

Rosé Sec

Cépage :

80 % Pinot Noir – 20% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

2018

Dosage :

17g/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 2019

Dégustation :

C'est une belle robe rose corail que dévoile le service.

Le nez est expressif sur l'élégance et nous y retrouvons des notes de petits fruits rouges comme la framboise avec une pointe de pamplemousse qui apporte une belle fraîcheur.

En bouche, on retrouve bien toute la gourmandise du nez apportée par des notes de griotte et de fraise des bois. Des touches florales viennent donner une belle longueur à cette cuvée.

Accord mets/vin :

Elle est idéale en apéritif ou sur une tarte aux framboises à la crème patissière.

Contenants :

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

Distinctions :

Médaille d'Or : Concours International Gilbert & Gaillard 2019 / 39ème
Concours d'Épernay 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
Lot N°151*

