

Rosé Sec

Cépage :

80 % Pinot Noir / 20% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

2019

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 :

Juillet 2020

Dégustation :

Dès le service, apparaît une magnifique robe corail parsemée de nombreux trains de fines bulles.

Le nez est gourmand et élégant. On retrouve des notes de fruits rouges comme la fraise des bois puis une petite touche d'agrumes.

En bouche, c'est un réel délice qui se résume à de la gourmandise. Des notes de fruits en marmelade relevées par une pointe de fraîcheur. Une cuvée signature, parfaite harmonie entre gourmandise et élégance.

Accord mets/vin :

Elle est idéale en apéritif ou sur une tarte aux fraises et sa crème patissière verveine.

Contenants :

Bouteille (75 cl)
Demie (37,5 cl)
Magnum (150 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or : Concours des Féminales 2021 et 2022

Sélection au Guide Hachette des Vins 2022

Médaille d'Argent : Mondial du rosé 2019

*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°156*

