

# Rosé Sec

**Cépages :**

90% Pinot Noir - 10% Pinot Blanc

**Terroir :**

Argilo-calcaire Kimméridgien

**Année de vendange :**

100% 2023

**Dosage :**

21 gr/litre

**Vinification :**

Entre 8% et 10 % 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 2024

**Dégustation :**

Ce champagne rosé présente une robe d'un rose pêche claire, parsemée de fines bulles.

Au nez, des notes de fleurs de cerisier et de pêche blanche.

En bouche, il est gourmand, élégant. La gelée de groseille apporte une sucrosité acidulée. Une belle matière, typique du rosé accompagne la douceur du dosage sec, ravissant les papilles.

**Accord mets/vin :**

À déguster frais à l'apéritif, avec un dessert fruité comme une tarte aux framboises ou une galette des rois.

**Contenants :**

Demi-bouteille (37,5 cl)

Bouteille (75 cl)

Magnum (150 cl)

**Distinctions :**

Médaille d'Or au Concours des Vinalies 2024

Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminales 2021, 2022 et 2023

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales 2021 et 2023

Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

À servir entre 6 et 8 °C - Lot N°178

