



Rosé

Légère et généreuse en fruits, notre cuvée Rosé est dotée d'une présence en bouche fraîche et gourmande. Elle se distingue par son corps et son intensité. La prédominance du Chardonnay dans notre champagne Rosé apporte une élégante fraîcheur lors de la dégustation. La présence du Pinot Noir vient rehausser la dégustation par son côté puissant et vineux.

VITICULTURE

Vignoble : Côte des Bar, en AOC Champagne.
Sol : argilo-calcaire.
Rendement limité sur un vignoble de 20 ans d'âge moyen.
Viticulture raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Jus de première presse. Débourage.
Fermentation alcoolique en cuves inox.
Fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE

Champagne d'assemblage.
Assemblage : 60 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir et 5 % de coteaux champenois, dont environ 20 % de vin de réserve.
Dosage : brut (8g/L) pour préserver le caractère et la pureté du vin.

VIEILLISSEMENT

Prise de mousse en bouteille.
Temps de repos : 15 mois minimum, dans les caves de la propriété, à température constante de 12°C.
Dégorgement de deux à quatre mois avant commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : À l'œil, la robe de notre cuvée Rosé se distingue par une couleur rose orangé, parée de jolis reflets argentés.

Nez : Le nez est riche et dégage de gourmandes notes de fruits rouges : cerise, fraise, framboise. Des accents d'agrumes, comme le pamplemousse rose se font ressentir. Pour compléter cette palette olfactive, on retrouve également des fragrances briochées et biscuitées.

Bouche : À la dégustation, la bouche s'exprime par l'intensité des fruits frais, corsés et mûres. La fraîcheur des bulles ravive la dégustation, pour une douce sensation gourmande.

CONTENANT

Demi : 37,5 cl | Bouteille : 75 cl | Magnum : 150 cl
Jéroboam : 300 cl.

POURCENTAGE D'ALCOOL

12 %/V.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

La température de dégustation idéale est de 8° C.