ROSÉ
GRAND CRU

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay	Grands Crus de la Montagne de Reims
Vins de réserve : 20% à 40%	5 ans de vieillissement en caves
Repos supplémentaire après dégorgement	Dosage : 8 gr/L

Vignoble :
Les Chardonnays et Pinots Noirs les plus fins de la Montagne de Reims entrent dans la composition de cette cuvée.

Vinification :
Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse, suivies d'un pressurage délicat des grappes entières.
Fermentation alcoolique effectuée en cuves inox thermorégulées à basse température (17°C-20°C) afin de préserver la finesse des arômes, suivie d'une fermentation malolactique pour assurer équilibre et rondeur.
Seconde fermentation en bouteille, vieillissement dans nos caves à 15 mètres de profondeur, à une température constante de 11°C.

Dégustation :
Œil : Sa robe présente une teinte rose élégante, aux reflets cuivrés, avec une effervescence fine et persistante.
Nez : Belle complexité aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits rouges.
Bouche : Attaque fraîche et vive. Bel équilibre entre les notes de fruits rouges et d'agrumes, évoluant vers des notes plus complexes en finale. Véritable cuvée gastronomique, alliant finesse, structure et profondeur.

Accords mets & vins :
Cette cuvée accompagne à merveille des mets raffinés comme un tartare de saumon aux agrumes, une volaille aux airelles, ou encore un dessert aux fruits rouges peu sucré tel qu'une charlotte à base de "Biscuits Roses de Reims".

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)

Récompenses :
Wine Enthusiast : 92/100
Vinum : 17/20