ROSE

40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay dont environ 6 % de vin rouge de Pinot Noir AOC Champagne.	Pure cuvée
Vins de réserve : 40% à 50%	3 ans de vieillissement en caves
Repos supplémentaire après dégorgement	Dosage : 9 gr/L

Vignoble :
Sélection des plus beaux terroirs de la Montagne de Reims, parmi lesquels :

- Premier Cru : Ludes, Chigny-les-Roses, Montbré, Taissy
- Grand Cru : Mailly-Champagne, Verzenay, Verzy

Vinification :
Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse, suivies d'un pressurage délicat des grappes entières.
Seule la “cuvée”, correspondant aux premiers jus extraits, est utilisée.
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 dans nos caves à 15 mètres de profondeur, à une température constante de 11°C, idéale pour la prise de mousse, assurant une effervescence fine et persistante.

Dégustation :
Œil : Élégante robe rosée. Bulles fines et persistantes.
Nez : D'une grande fraîcheur et doté d'une belle intensité aromatique. Il dévoile une riche palette de petits fruits rouges tels que la fraise, la framboise et la groseille.
Bouche : Belle attaque en bouche, marquée par des saveurs de fruits rouges évolués. Équilibre harmonieux entre rondeur et fraîcheur.

Accords mets & vins :
Champagne très charmeur, à servir avec un assortiment de fruits des bois, nappé d’un sabayon léger ou une soupe de fruits frais. A essayer également sur une caille aux raisins flambée, un gibier aux airelles et myrtilles ou encore un foie gras.

Conditionnements :
Demi-Bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

Récompense :
James Suckling : 91/100