

ROSE

Gourmand, Parfumé, Aromatique

Élaboration

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - à parts égales

Dosage : Brut | 8g/litre

Vinification : rosé d'assemblage élaboré avec une vinification en rouge pour 10% de ce vin ; fermentation malolactique et passage au froid. Elevage en cuve inox pendant 8 mois et tirage en Mai.

Vieillessement : 2 ans sur lies pour conserver la fraîcheur du vin.

Dégustation

Commentaire réalisé par Geoffrey Orban, spécialiste indépendant en champagne suite à la sélection de nos cuvées pour l'oenoteque du syndicat des vignerons de champagne.

La robe : Couleur rose orangé à reflets rose orangé pâle. Bulles fines et collerette délicate. Aspect lumineux et assez fluide.

L'olfactif : Chèvrefeuille, orange, iode, mandarine, pêche, cassis, rose capiteuse, réglisse, abricot, amande, pomme.

Le palais : Attaque nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée et orangée. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère du volume fruité, de la patine et un enrobage crémeux. Ensemble séducteur, caressant le palais et livrant une finale pulpeuse et fondante très accessible.

À table

Accord : Cassolette de lotte sauce corail et piment d'Espelette.

Autres grands types d'accords : Pâte de Chaource fouettée et carpaccio de pêche.

