



GRAND ROSÉ

BRUT

GAMME ANTIQUE



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584



DEPUIS PLUS DE QUATRE SIÈCLES,
« LA PLUS ANCIENNE MAISON DE VINS DE LA CHAMPAGNE : Aÿ 1584 »
FAÇONNE UN STYLE QUI CÉLÈBRE L'ART DE VIVRE.

GRAND ROSÉ BRUT

Commentaires du Chef de Cave Odilon de Varine :

« Un rosé à forte proportion de chardonnays afin d'être aussi à l'aise à l'apéritif qu'au cours d'un repas. Les chardonnays apportent la fraîcheur et la droiture, et l'ajout de vins rouges de Bouzy et d'Ambonnay apportent le fruité. »

Vinification et élevage sur lies évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique soigneusement évitée afin de conserver l'arôme naturellement fruité des vins et d'en assurer une parfaite conservation. Les vins rouges d'Ambonnay et de Bouzy permettent d'obtenir un rosé délicatement coloré au goût fruité.

Dosage brut (8 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

Vieillesse minimum de 3 ans en cave à température constante, bien au-delà du minimum légal de quinze mois.



À L'OEIL

Une robe douce et fluide, couleur pétale de rose saumonée, agrémentée de quelques reflets rubis-cerise.

AU NEZ

Le nez exprime sans détour la fraise, dans sa forme fraîche comme dans celle de confiture ou de fruits cuits.

EN BOUCHE

La bouche est structurée tout en étant dans cette constante d'équilibre entre tension de fraîcheur et rondeur de fruité. Elle est dominée par le pulpeux du fruit rouge telle la fraise des bois (crème ou coulis) procurant une sensation douce et enrobante. La bouche est ronde avec une belle fraîcheur en final.

À TABLE

Les fruits lui vont bien par son côté tendre, reflet de sa jeunesse. Le foie gras pour l'audace et la recherche du gras et du sucré autour de l'assise constituée par la vinosité du vin. Saumon sauvage, Tarama, petites tapas à base de poisson, veau grillé, volailles, fraises, framboises, myrtilles...

Architecture :	Chardonnay 55%, Pinot Noir 45% dont 8% de vin rouge
Mise en cave :	2015 - 3 ans de cave minimum
Dégorgement :	minimum de 6 mois
Villages :	Avize, Chouilly, Villers-Marmery, Bouzy, Ambonnay, Verzenay...
Dosage :	8 g/l
Température de service :	8°/10°
