

ROSE - Brut

« Fruits rouges et festivité : le symbole d'un grand rosé »



Cépages :

- **75% Chardonnay** – Villers-Marmery – Premier cru
- **25% Pinot noir** – Verzenay – Grand Cru
- **7% de vin rouge** – Verzenay – Grand Cru



Vinification : Vinification en cuve inox de 70 % de vins de l'année et 30 % de vins de réserve. Absence de fermentation malo-lactique.



Dosage : 9g de sucre par litre



Note de dégustation :

- **Robe** : Rose pâle et lumineuse. Élégant cordon de bulle fines et festives.
- **Nez** : Les arômes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise, fraise, myrtille et mûre), signatures des cépages noirs s'imposent d'emblée. Subtilement épice.
- **Bouche** : Attaque nette et subtile. Equilibre entre des notes fraîches de groseilles, framboises assorties d'épices délicates comme la cannelle. Après quelques minutes dans le verre, la gourmandise prend le dessus sur des notes toastées et de brioche. Grande longueur en bouche.



Accords mets-vins : A déguster de l'apéritif au repas, avec un duo de magret et un foie gras aux morilles ou sur un dessert aux fruits rouges ou des compositions en charlotte aux « Biscuits roses de Reims ».



Disponibilité : Bouteille (75 cl)

Garde : A déguster dès à présent ou à laisser vieillir 3 à 4 ans en cave

Service : 10-12°C