

CUVÉE ROSÉ



Assemblage* : 35% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 35% Pinot Noir dont 10% vinifié en rouge.

Viellissement : 3 ans minimum.

A l'œil : la robe est rose framboise avec de jolis reflets cuivrés, elle met en valeur la mousse blanche et crémeuse.

Au nez : il est très parfumé et dévoile allègrement des arômes de fruits rouges frais, de groseille et de fraise. A l'aération, fruits à noyau, prune et zestes d'orange apparaissent pour finir sur des notes complexes de résine de pin et une pointe de grillé.

Au palais : attaque friande et racée, sa finale est ample et généreuse avec une belle longueur.

C'est un Champagne unique, idéal lors d'un apéritif estival, il sublime aussi les desserts à base de fruits et notamment la tarte aux fraises.

Blend*: 35% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 35% Pinot Noir, 10% of which is vinified as red wine.

Ageing: at least 3 years.

Appearance: a copper-flecked, raspberry-pink colour that sets off the creamy white mousse.

Bouquet: very fragrant, delightfully revealing aromas of fresh red fruit (redcurrants and strawberries). With aeration, stone fruit, sloes and orange zest emerge to finish on complex notes of pine resin and a slightly roasted flavour.

Mouthfeel: a gourmet and distinguished attack, a full-bodied, generous finish and superb length.

This is a unique Champagne, ideal for a summery aperitif. It also exalts fruit-based desserts, especially strawberry tart.

CUVÉE ROSÉ

