

ROSÉ EXTRA



Assemblage* : 45% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier - 5% Pinot noir vinifié en vin rouge. 5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Viellissement : 6 ans minimum.

A l'œil : belle mousse légèrement teintée de rose lors du service. L'effervescence continue alimente un fin cordon. La robe lumineuse est rose saumonée avec quelques reflets cuivrés.

Au nez : le nez est puissant et élégant avec des fragrances de rose ancienne, de fruits rouges (framboise, groseille) et d'agrumes (mandarine).

Au palais : la bouche est précise, texturée par un beau grain de Pinot Noir, qui s'équilibre par une fraîcheur soyeuse.

Subtil et gourmand, ce Champagne fera merveille à l'apéritif ou en dessert en accompagnement d'une soupe de fruits rouges ou de macarons à la framboise.

Blend*: 45% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier - 5% Pinot Noir made into red wine. 5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 6 years.

Appearance: beautiful, slightly rose-tinted mousse on pouring. The continual effervescence creates a fine chain of bubbles. A salmon pink colour infused with light and the gentlest coppery hints.

Bouquet: a powerful and elegant nose with fragrances of old rose, red fruit (raspberry and redcurrant) and citrus fruits (mandarin).

Mouthfeel: precise, with a fine Pinot Noir-grained texture balanced by a silky freshness.

This subtle and gourmet Champagne is wonderful as an aperitif or to accompany a dessert of red fruit or raspberry macaroons.

ROSÉ EXTRA

