

## PRESTIGE ROSE BRUT

*Intensité et Pureté*



**Cépage** : 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

**Crûs** : Reuil, Le Breuil, Neuville sur Seine, Verneuil, Châtillon sur Marne, Avenay Val d'Or

**Vinification** : 1<sup>ère</sup> fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées en foudres et barriques de chêne

**Viellissement** : assemblage de deux à trois années puis une conservation 28 à 32 mois en cave

**Particularités** : La bouteille est sérigraphiée en verre transparent permettant d'admirer la couleur rosée. Le vin blanc est identique au Prestige Brut. Pour obtenir la couleur rosée, nous le réalisons en assemblant le vin rouge à hauteur de 8 à 11 % avec le vin blanc. Le vin rouge est vinifié par nos soins avec du Pinot Meunier et Pinot Noir cueillis dans des vieilles vignes (> à 50 ans)

**Dosage** : 6.9 g/L

### Dégustation :

- 👁️ : Robe d'un beau saumon avec un rosé lumineux et des bulles fines et nombreuses
- 👃 : Acidulé avec des notes de « bonbons anglais » et sur des fruits exotiques
- 👄 : une bouche intense, vive et équilibrée

**Accords Mets/Vins** : Lors d'un repas avec une pintade, des gibiers légers ou des poissons mais aussi avec un dessert avec des fruits rouges comme la fraise, la framboise et la cerise.

### Références :

Revue des Vins de France : « tenue en bouche, un volume conséquent »

Elle : « arômes complexes et majestueux »

Tasted : « Pur, floral, minéral avec des notes de chardonnay »

Maybourne

Guide Hachette 2013 : il obtient 2 étoiles. « rosé saumoné, jolies notes de fruits rouges et de fruits confits avec des touches grillées. Finale longue et expressive. »

Revue des vins de France 2015 : « un champagne goûteux aux saveurs de fruits rouges avec un jus souple et rafraîchissant »

Médaille de Bronze à Decanter World Wine Awards 2016

