



## ROSE BRUT

*Gourmandise et Intensité*



**Cépage :** 80 % Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

**Crûs :** Reuil, Binson-Orquigny, Châtillon sur Marne, Villers sous Châtillon, Le Breuil, Neuville sur Seine, Ludes

**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

**Vieillessement :** assemblage de deux années de récolte

**Contenance disponible :** demi-bouteille, bouteille et magnum

**Particularités :** L'assemblage du vin blanc est identique à notre Réserve Brut. Pour obtenir la couleur rosée, nous le réalisons par assemblage de vin rouge à hauteur de 8 à 11 % au 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 :** 7.2g/L

### Dégustation :

- 👁️ : Or rose cuivré vers un saumon frais et des bulles fines, nerveuses et persistantes
- 👃 : un nez prometteur, fruité et des fruits frais vers le cassis, des notes de coing et florales
- 👄 : des notes de fruits rouges (cerise, cassis) une bouche charmeuse, corsée et charpentée.

### Accords Mets/Vins :

Vin à déguster par plaisir et pour le plaisir des yeux. Il accompagne les salades composées, les viandes, type agneau, ou des desserts à base de fruits rouges.

### Références :

Médaille d'Or au concours général agricole 2018 à Paris

Médaille d'Or au Féminal 2018

