



## ROSE DEMI-SEC

*Gourmandise et Générosité*



**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** : bouteille

**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** : 37.2 g/L  
Demi-sec

**Dégustation :**

- 👁️ : robe cuivrée aux reflets dorés, bulles fines
- 👃 : nez frais et gourmand aux notes de fruits rouges et d'amandes
- 👄 : bouche ronde et généreuse avec une agréable sucrosité

**Accords Mets/Vins :**

Idéal en dessert avec un point d'orgue pour le dessert chocolat (forêt noire, moelleux au chocolat) et pour tous les becs sucrés

