



ROSE

Gourmandise et Intensité



Cépage : 80 % Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Crûs : Reuil, Binson-Orquigny, Châtillon sur Marne, Villers sous Châtillon, Le Breuil

Vinification : 1^{ère} 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

Viellissement : assemblage de deux années de récolte et vieillissement de 30 à 36 mois

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 : 6,1g/L
Brut

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 :

L'Epicurien : « une belle palette aromatique, bouche offrant un bel équilibre. »
Médaille d'Or au concours général agricole 2018 à Paris
Médaille d'Or au Féminale 2018

