



CUVÉE COMTE DE MARNE GRAND CRU ROSÉ 75 cl

ASSEMBLAGE*

70% Chardonnay
Grand Cru

30% Pinot Noir
Grand Cru

dont 7% de
Bouzy Rouge

Issu des premières presses des terroirs classés Grand Cru de la Montagne de Reims "Louvois, Bouzy" dont 7 % de Bouzy Rouge. De la Côte des blancs "Avize, Cramant, Chouilly". Assemblage d'une seule vendange.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage modéré de 7g/L afin de préserver la pureté, la complexité et l'équilibre des saveurs.



VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 36 à 48 mois.

DÉGUSTATION

Une nez riche et intense, des arômes de fruits rouges, griotte, cerise mûre, fraise des bois, mais également de fleurs blanches, comme l'acacia. Une attaque élégante. Une évolution alliant la structure et la rondeur du Pinot Noir et la fraîcheur du Chardonnay. Une touche crémeuse avec des légères notes beurrées, toastées. Un style pure et charpenté, un équilibre parfait et une belle longueur.

ACCORDS PARFAITS

Vous pourrez accompagner les mets les plus raffinés. Tourteau en émulsion de céleri et gelée de pomme, turbot de pêche artisanale et sa sauce Champagne aux huîtres, pièce de veau de lait fermier rôti.

*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.