

PREMIER CRU ROSÉ 75 cl

ASSEMBLAGE*

75%

Pinot Noir
Premier Cru

25%

Chardonnay
Premier Cru

dont 7 à 9 %
de Chamery
Rouge

Issu des premières presses des terroirs classés Premier Cru de la Montagne de Reims "Avenay-Val-d'Or, Bisseuil, Mutigny, Mareuil sur Aÿ, Tauxières-Mutry et Villers-Marmery", des Côteaux d'Épernay "Hautvillers et Pierry" et de la Côte des blancs "Grauves". 25 % de vins de réserve.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage Brut de 8g/L.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois.

DÉGUSTATION

Un nez frais et généreux, des arômes de fruits rouges, griotte, cerise, fraise des bois, framboise. Une belle complexité. La générosité du Pinot Noir, et la fraîcheur du Chardonnay apportent un bel équilibre et des arômes de fruits rouges délicats. Une finale longue et douce.

ACCORDS PARFAITS

Cette cuvée sera parfaite pour vos réceptions. Elle s'accordera avec un millefeuille de saumon gravlax, un carpaccio de fraises au citron ou une tarte fine au chocolat.



*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.