

PREMIUM RÉSERVE ROSÉ 75 cl

Également disponible en 20 cl.

ASSEMBLAGE*

55% **25%** **20%**

Meunier Chardonnay Pinot Noir

dont 7 % de vin rouge AOP Champagne.

Rosé d'assemblage, dont 15% de vin de réserve issu d'une solera débutée en 2016. Basé sur des terroirs de la Vallée de la Marne "Chavot, Monthelon, Moussy, Vinay, Epernay, Fleury-la-Rivière, Venteuil, Port-à-Binson, Jonquery, Barbonne, Bergère-lès-Vertus, Leuvrigny" et du Sézannais "Vitry".

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage Brut 9g/L.

VIEILLISSEMENT

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

DÉGUSTATION

Un nez expressif, marqué par des arômes de fruits rouges tel que la fraise, les groseilles et où se mêlent subtilement des notes florales de pétales de rose. Une bouche généreuse et élégante, dominée par la fraîcheur du fruit telle que la fraise des bois ou les myrtilles. Une sensation de rondeur en fin de bouche.

ACCORDS PARFAITS

Cette cuvée sera parfaite pour vos réceptions. S'accorde parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques, un tartare de saumon ou bien une tartelette à la fraise.



*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.