

Brut Rosé

« *Le charisme au féminin...* »

C'est grâce à la sélection très rigoureuse des raisins de nos meilleurs coteaux que nous pouvons obtenir cette qualité.

100% Pinot noir. Il est aromatique et élégant, caractéristique de notre terroir. À découvrir.

- Caractéristiques :

Raisins cueillis manuellement et triés rigoureusement à la vigne

Fermentation alcoolique avec températures régulées

Fermentation malolactique complète

Les vins sont élevés en cuves pour garder un maximum de fraîcheur. Après la mise en bouteille, la cuvée se bonifie 2 années en cave.

- Assemblage :

100% Pinot Noir dont 10% de coteaux champenois rouge

Sans vin de réserve

Titre alcoolique : 12,5%vol

SO2 Total (sulfites) : 0,05g/l

Dosage : 9g/l

- Le caractère du vin :

Sous sa robe soutenue aux reflets pourpres, ce Champagne dévoile un nez aux notes de framboise et cassis. La mousse est fine.

En bouche, les arômes sont confirmés, il est rond et fruité.

C'est le Champagne de toutes les occasions !

- Les accords mets vins :

Servir à 12°C (sortir du réfrigérateur au moins 1/4 d'heure avant le service)

Apéritif : Huîtres et bouchées de saumon-figues, petits fours salés, dés de fromage, saucisson au jambon sec de montagne...

Plats : Terrine de faisan, pintade rôtie aux figues, viandes rouges même aromatisées...

Desserts : Desserts peu sucrés, panacota et ses petits fruits rouges, gourmandise cerise-chocolat noir...

