

CUVÉE BRUT ROSÉ

40% Pinot Noir - 35% Chardonnay - 25% Pinot Meunier

CHARME ET CARACTÈRE

Son assemblage est composé de 35% de Chardonnay pour l'élégance et la finesse, 40% de Pinot Noir pour la robe et les arômes, et 25% de Pinot Meunier pour le fruité. Belle robe rose porcelaine où de jolis trains de bulles jouent pour former un fin cordon persistant.

Jancis Robinson MW | 17

« Une direction audacieuse, une exécution nette. De vrais fruits. Un rosé étonnamment complexe. »

Stuart Pigott | 93 | James Suckling

« Cette cuvée est excellente. Les notes de dégustations sont dignes des champagnes d'exception »

DERNIÈRES DISTINCTIONS

James Suckling : 91/100

Jancis Robinson MW : 17/20

The Drinks business : Gold

Jancis Robinson.com

the drinks business

JAMES SUCKLING.COM 



CUVÉE BRUT ROSÉ

40% Pinot Noir - 35% Chardonnay - 25% Pinot Meunier



Accords mets & vins

A déguster avec un pigeon rôti et une salade de betterave rouge, mais également sur des fromages comme le chaource, le brie et le salers. En dessert, il accompagnera parfaitement feuillantine de fraises des bois ou macarons aux framboises.

L'assemblage

Son assemblage est composé de 35% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir et 25% de Pinot Meunier issus de 12 crus : Villers Marmery, Chouilly, Vertus, Avenay Val d'Or, Mailly, Rilly la Montagne, Ludes, Oger, Hautvillers, Villedommange, Vincelles et Avize.

Caractéristiques



Appellation
Champagne



Dosage
8 g/L



Alcool
12,5 %
Contenance
750 ml



Vinification
Cuves inox



Vieillessement
48 mois

Dégustation par Gérard Basset MW

Oeil

Couleur rosée saumon / cuivre avec des reflets pomme grenade et un cordon de fines bulles.

Nez

Nez fraise et groseille avec également des notes paprika.

Palais

Le palais est bien juteux et frais. En rétro-olfaction, le vin dévoile des touches épicées douces et une finale cerise confite.