

# 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

« Ce champagne a une direction audacieuse, une exécution nette, un vrai fruit. Je parle de ce type de fruit que les amoureux de vin rouge apprécieront plus que les amateurs de rosé. Une impression de mont enneigé, des notes de pastèque et d'épices ; un rosé étonnamment complexe »

### Stuart Pigott | 90 | James Suckling

« La vie en rose, ce rosé regorge de charme grâce à ces arômes expansifs de framboise et d'agrumes. A dominance fruitée, le palais affirmé, l'acidité suffisamment vive vous donner l'envie de déguster une seconde gorgée. Une finale tout en souplesse. A déguster dès à présent »

## DERNIÈRES DISTINCTIONS

James Suckling : 90/100

Jancis Robinson MW : 17/20

The Drinks business : Gold

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

*Jancis Robinson*  
the drinks business



# CUVÉE BRUT ROSÉ

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



## Accords mets & vins

Cette cuvée est idéale pour sublimer un plateau de fromages. À associer au Chaource, au Brie ou encore au Salers. Le Brut Rosé, par ses notes fruitées, se déguste également au dessert en accompagnement d'une tarte aux fraises ou un macaron à la framboise..

## 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



**Viniication**  
Cuves inox



**Vieillisement**  
48 mois

## Dégustation par Gérard Basset

Meilleur sommelier du monde

### Oeil

Ce champagne rosé aux reflets framboises est charmant, harmonieux et délicat.

### Nez

Le nez est subtil, discret, avec des notes d'agrumes et de bergamotes qui s'ouvrent sur le melon et la framboise.

### Palais

Le palais est frais, crémeux avec des arômes fruités (rose, miel et cannelle). Sa longueur et sa finesse sera appréciée par tous les dégustateurs.

# CUVÉE BRUT ROSÉ

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

## CHARMING & DELICATE

Its blend is made of 35% Chardonnay for elegance and finesse, 40% Pinot Noir for structure and colour, and 25% of Pinot Meunier for fruity aromas. Its delicate porcelain pink robe and its rose, raspberry and bergamot aromas add up to a voluptuous and seductive wine that will impress all tasters.

### Jancis Robinson MW | 17

« This has bold direction, crisp execution, real fruit. I am talking about the kind of fruit that red-wine lovers would appreciate more than rosé drinkers. Mountain ice, watermelon, spice. A surprisingly complex rosé »

### Stuart Pigott | 90 | James Suckling

« Pretty in pink, this rosé Champagne has a lot of charm, thanks to the effusive raspberry and citrus aromas. Fruit-driven on the medium-bodied palate, the acidity lively enough to make you want a second sip. Rather supple finish. Drink now »

## LASTEST REWARDS

James Suckling : 90/100

Jancis Robinson MW : 17/20

The Drinks business : Gold

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

*Jancis Robinson*.com  
drinks business



# CUVÉE BRUT ROSÉ

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



## Details



**Appellation**  
Champagne



**Dosage**  
8 g/L



**Alcohol**  
12,5 %  
**Bottling**  
750 ml



**Winemaking**  
Stainless steel vats



**Bottle ageing**  
48 months

## Food & Wine Pairing

This cuvée is ideal to accompany a cheese board. To be associated with Chaource, Brie or Salers. The Brut Rosé, thanks to its fruity notes, can also be enjoyed during dessert with a strawberry tart or raspberry macaron.

## Blend

Made of 35% Chardonnay, 40% Pinot Noir and 25% Pinot Meunier from 12 crus : Villers-Marmery, Chouilly, Vertus, Avenay Val d'Or, Mailly, Rilly la Montagne, Ludes, Oger, Hautvillers, Villedommange, Vincelles and Avize.

## Tasting by *Gérard Basset*

*Best sommelier of the World*

### Eye

This harmonious pink raspberry colored champagne is charming and delicate.

### Nose

The nose is subtle and discreet with citrus and bergamot notes then opens on melon and raspberry notes.

### Mouth

The palate is fresh, creamy with fruity aromas (rose, honey and cinnamon). The length and fineness will be appreciated by all the tasters.