

BRUT ROSE



ORIGINE

Vignes des communes d'Arrentieres, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur la Côte des Bar

MILLESIME

Vendange 2015- 16

CEPAGES

Chardonnay 85 %
Pinot Noir 15%

ELEVAGE

Récolte Manuelle
Pressurage de la grappe entière,
Ajout de vin rouge
Fermentation alcoolique à 20°
Fermentation malolactique en cuves inox thermo régulées.
Vieillessement 3 ans en cave

DOSAGE

5 g de sucre par litre

FORMAT

Bouteille 75cl

Robe rose saumon aux reflets argentés, cordon harmonieux de bulles fines.

Premier nez discret de fruits rouge

Second nez puissant avec une évolution vers la myrtille, le cassis et la framboise.

Une bouche toute en finesse, fluide, maintenue par des bulles très fines

Notes de fleurs blanches, de poires

ACCORDS METS ET VINS :

Ce rosé d'assemblage est idéal pour l'apéritif.

Sa délicatesse accompagnera parfaitement une charlotte aux framboises, un sabailon de fruits rouge.

Pourquoi pas un porc au caramel ?

C'est un champagne de plaisir, à la fois frais, élégant et raffiné.

RECOMPENSES :



1 étoile Guide Hachette 2021



Médaille d'argent Concours Général Agricole Paris 2016