



## Rosé

Un Champagne rosé complexe, tout en délicatesse, aux subtiles notes de fruits rouges

### ÉLABORATION

L'assemblage du Rosé est dominé par les Pinot Noir, choisis pour leur caractère et leur finesse. Le Chardonnay lui confère une élégance raffinée, et le Meunier, un magnifique fruité épanoui.

Sa belle couleur et ses arômes de petits fruits rouges sont obtenus par l'ajout d'une petite quantité de vin rouge de Champagne au moment de l'assemblage. Ce vin rouge, issu de cépage Pinot Noir, est élaboré au cœur des plus grands terroirs de vin rouge en Champagne, Cumières et Les Riceys.

### DÉGUSTATION

La robe est rose pâle, avec des reflets cuivrés mordorés. Les bulles sont très fines, aériennes, et forment un joyeux cordon.

Le nez, fin et subtil, offre des saveurs fruitées et délicates de petits fruits rouges (fraise des bois, cerise).

En bouche, le vin est satiné et délicieusement frais. Il est généreux, bien structuré et rond. Les arômes fruités raffinés se font plus intenses (framboise) et se marient parfaitement avec des notes d'agrumes sur un fond légèrement épicé et minéral. La longueur est belle et d'une grande élégance.

### ACCORDS METS & VINS

Parfait à partager lors d'un délicat apéritif festival, le Rosé se marie délicieusement avec les viandes froides ou l'agneau, et crée une harmonie idéale avec les desserts aux fruits rouges.

## PETITE HISTOIRE

Cumières et Les Riceys comptent parmi les crus les plus réputés de la Champagne pour l'élaboration du vin rouge entrant dans l'élaboration des Champagnes rosés. Des vins qui symbolisent toute la richesse de la Champagne : Cumières, dans la Vallée de la Marne, complète parfaitement Les Riceys, cru champenois le plus au sud de l'appellation, à la limite avec la Bourgogne.

### Dans le détail

50% Pinot Noir, dont 8 %  
vinifiés en vin rouge  
20% Chardonnay  
30% Meunier

Vieillessement 3 ans sur lies  
Dosage : 8g/l  
20% de vins de réserve

### Notes

**Médaille d'Or** - Guide Hachette des Vins 2017

**90/100** - Wine Spectator 2019

**91/100** - Guide Melendo des Champagnes 2019

### Flaconnage

Bouteille  
Demi-bouteille  
Magnum