

D ROSÉ - 75 cl

La Finesse

Composition

Cépage : Pinot noir 55 % (dont 10 % vinifié en rouge) et Chardonnay 45 % *.
Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.
Assemblage composé majoritairement de cœur de cuvée, la meilleure qualité de la cuvée.

Origine des crus : Pinot noir de la Côte des Bar et Chardonnay de la Côte des Blancs.

Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une fermentation malolactique partielle.

Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)

Maturation en cave : au moins 4 ans

Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)

Repos en cave après le dosage : minimum 6 mois avant expédition.

Dosage : 6 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre

Caractère

De couleur rose saumoné abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants.

Un nez très frais de petits fruits rouges acidulés, de groseilles, accompagnés d'arômes floraux.

Belle intensité fruitée en bouche tout en élégance et avec une très grande finesse.

Arômes clés : groseille, framboise, abricot.

Les mots pour le dire

Température de service : 6 à 8 °C.

Champagne et Sensation : Frais - Délicat - Fin.

Champagne et Circonstances : Tête-à-tête - Déjeuner raffiné - Moments littéraires.

Champagne et Table : Fricassée de cèpes - Homard aux épices - Fruits rouges pain de Gène avec fraises des bois sur croustillant florentin et sorbet framboises (*Chef Nicolas Sale **Michelin*).

Champagne et Musique : Jeu d'eau de Maurice Ravel -
Trois mouvements perpétuels pour piano de Francis Poulenc.

Récompenses 2015/2016

Médaille d'Or	Drinks Business Global Rosé Masters - GB (2015)
Médaille d'Or	The Champagne and Sparkling Wine World Championships - GB (2016)
Médaille d'Or	Mundus Vini - GB (2015)
17 / 20	Vinum - World of Champagne - Suisse (2016)
15,5 / 20	Guide Hachette 2017 - France (2016)
15 / 20	Gault & Millau - France (2015)
91 / 100	Wine Spectator - GB (2016)

