

CUVÉE ROSÉE - 75 cl

La Gourmandise



Composition

Cépages : Pinot noir 80 % (dont environ 10 % de vin rouge et 5 % de rosé de macération - dit de saignée - à partir de parcelles sélectionnées) et Chardonnay 20 % *
Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.

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

Vins de réserve : 20 % *.

Vinification et Maturation

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

Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)

Maturation : 3 ans après la vendange

Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)

Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition.

Dosage : 9 g/l (à +/- 1g) - BRUT

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

Caractère

L'addition d'une faible proportion de pinot noir vinifié en rouge et en rosé avant la prise de mousse confère à cette cuvée beaucoup de subtilité.

De couleur saumonée assez pâle.

Ce rosé ravit par sa puissance, sa rondeur et son élégance.

La première impression douce et fruitée de framboise s'enrichit de notes légèrement mentholées. En bouche, un bel équilibre, de la fraîcheur et des arômes de fruits rouges sur une finale légèrement réglissée.

Arômes clés : framboise, fruité.

Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensations : Chantant - Fleur des champs - Fruité - Sous-bois - Souple.

Champagne et Circonstances : Épicurien - Fin de soirée - Fêtes baroques - Carnaval.

Champagne et Table : Ris de veau - Haddock poché aux baies roses - Tarte chaude aux cerises avec un sabayon de Champagne - Crêpe à la Vanille (*Chef Christian Ojeda USA*).

Champagne et Musique : Boléro de Ravel.

Récompenses

MÉDAILLE D'OR L'Epicurien - 2016 - FR

MÉDAILLE D'OR Mundus Vini - 2018 - DE

**

17 / 20 Gerhard Eichelmann - Champagne. Edition 2017 - DE

15,5 / 20 Vinum - World of Champagne - 2016 - CH

Le Point - 2016 - FR

91 / 100 James Suckling - 2016 - US

90 / 100 James Suckling - 2017 - US

90 / 100 Wine Enthusiast - 2016 - US