

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
 Chardonnay de Montgueux et la région de Vitry-le-François

Vins de réserve : 20 % à 25 % *

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

Vieillessement : élevé en cave pendant 3 ans minimum

Remuage et dégorgement : 4 à 5 semaines

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

Dosage : 8 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.

Robe de couleur rose dorée très légèrement saumonée.

Ce rosé ravit sa rondeur, son élégance et les arômes de fruits frais à la fois fruits blancs et fruits exotiques.

La première impression en bouche douce et charnue s'enrichit de notes fruitées.

Elle présente de la fraîcheur sur une finale légèrement réglissée.

Arômes clés : charnu, 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.

Champagne et Musique : Boléro de Ravel.

Récompenses

MÉDAILLE D'OR

Guide Gilbert & Gaillard - FR (2018)

MÉDAILLE D'OR

Mundus Vini - DE (2018)

93 / 100

World Wine Championship - US (2018)

93 / 100

Beverage tasting institute - US (2018)

90 / 100

James Suckling - US (2018)

15 / 20

Bettane & Desseauve - FR (2019)

Gerhard Eichelmann - DE (2017)

Guide Hachette - FR (2017)

