



BRUT ROSE

Belle robe rose saumonée avec une mousse fine et persistante.

Le nez est gourmand et délicat avec des notes de cerises et de fraises.

L'attaque est franche et droite en bouche, puis laisse place à une explosion d'arômes de fruits rouges. La bouche est ronde et souple avec une belle longueur.

Un joli rosé d'assemblage idéal pour vos apéritifs ou vos desserts aux fruits rouges.

Assemblage :

41% Chardonnay

42% Pinot Noir

17% Pinot Noir vinifié en vins rouge.

Vendanges : 30% 2019 et 60 % vins de réserve.

Année de tirage : 2020

Dosage : 8 g/L

Fermentation malolactique : oui

Disponible en demi-bouteilles, bouteilles et magnums.

Quelques mots de la vendange 2019 :

Un printemps marqué par la pluie et par trois épisodes de gels successifs qui ont pour conséquence une destruction de 3% du vignoble champenois. L'été fut caniculaire et sec provoquant 11% de pertes.

La récolte fut tout de même d'une qualité exceptionnelle, à fort potentiel pour tous les cépages.

L'excellence a ses exigences.