




BRUT ROSÉ

Un rosé d'assemblage exemplaire, à la fois caressant et frais, aromatique sans excès. La dégustation «à l'aveugle» permet de deviner qu'il s'agit d'un rosé, son empreinte étant inscrite dans l'ADN du vin. Entre le naturel et la simplicité, l'élégance et la féminité.



Cépages & Terroir

-  Pinot Noir - 45%
-  Pinot Meunier - 45%
-  Chardonnay - 10%

Provenance : Une vingtaine de villages repartis à travers toute l'AOC Champagne.

Fermentations & Vieillesse

- Assemblage Blanc (90%) - En cuves inox
Fermentation alcoolique, fermentation malolactique
- Vins rouges AOC Champagne (10%)
Fermentations en cuves inox
Elevage d'1 an pour une partie en fûts de chêne
- + En bouteilles sur lies pendant au moins 3 ans
+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Brut: 8 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

Un rosé d'assemblage

Le Brut Rosé est un rosé dit « d'assemblage ». C'est l'une des deux méthodes autorisées en Champagne pour obtenir un vin rosé, la seconde étant la technique de la macération partielle dite « saignée ». La méthode de l'assemblage consiste à ajouter une petite proportion de vin rouge (ou rosé) à une base de vins blancs.

Vins rouges 10% de l'assemblage. Elaborés à partir de Pinot Noir et Meunier provenant de Trigny, Chigny-les-Roses (Montagne de Reims), et Neuville-sur-Seine (Côte des bar). Une partie est élevée pour un an en fûts de chêne.

Vins blancs 90% de l'assemblage. Il s'agit d'un assemblage de vins de l'année et de vins de réserve (environ 25%) similaire à celui que l'on retrouve dans notre Brut Tradition.

Dégustation

Température optimale de service : entre 6 et 8°C

Robe Rose saumon vif.

Nez Fruits rouges frais (fraise, framboise); Notes de pamplemousse et d'écorce d'orange; Pointe d'épices (poivre, cannelle, safran, curcuma).

Bouche Fraîche et tonique. Notes de fruits rouge, structure, puissance. Equilibre et fraîcheur en fin de bouche.

Alliances gastronomiques

Pour un apéritif estival, tajine d'agneau, tarte aux fraises.

Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l'année : Mars ou Juin
Flaconnages: bouteilles, magnums
Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :
Classique, en liège.
Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 2 ans.

Récompenses

Guide Hachette 2019 : 1 étoile
Gault & Millau 2019 : 14,5/20
Decanter 2015 : Médaille de Bronze
Wine Spectator : 90 points

