



Cuvée Rosé



LA COMPOSITION

Cette cuvée est issue d'un assemblage de chardonnay pour ses arômes délicats, ses notes florales, d'agrumes, parfois minérales. Le pinot noir apporte des arômes de fruits rouges et une structure marquée. Le pinot meunier est connu pour sa souplesse et son fruité. Ces deux derniers cépages, vinifiés en vin rouge, participent à l'élaboration de cette cuvée.

LA DEGUSTATION

La robe

Ce Rosé révèle une couleur framboise aux reflets cuivrés. L'effervescence crépite allégrement et nourrit un cordon de bulles riche et complet.

Les arômes

Au nez, la première impression est assez intense. On reçoit des parfums de fruits rouges, framboise, cassis, sur un fond floral et minéral. Après aération dans la flûte, l'expression ne change pas. La tenue à l'air est très bonne.

Le goût

Après une attaque en bouche fraîche, le vin prend de l'ampleur et de la richesse. La bouche devient large et vineuse. L'effervescence et le dosage en liqueur sont parfaitement fondus dans le corps du vin. La texture d'ensemble évoque le taffetas.

La finale est longue et bien équilibrée, notamment grâce à la belle balance acide-sucre. Elle laisse une impression de rondeur.

L'ACCORD MET-CHAMPAGNE

Il s'agit d'un vin de Champagne rosé traditionnel. Issu d'un assemblage de vins rouges, il se montre fruité et structuré. Généreux et alerte, il appartient à la famille des vins de Champagne de gastronomie.

Servie entre 10 et 12 degrés de température, dans une flûte assez galbée, cette cuvée accompagnera les viandes blanches rôties ainsi que les viandes rouges grillées.

Analyse : Franck Wolfert, Vins & atmosphères, Conseil et Formation.