

**Rose**  
**BRUT**  
**PREMIER CRU**



**La Liberté d'expression...**  
**La Fraîcheur Gourmande**

**Assemblage**

Vin de base de Pinot Noir / Notre propre vin rouge de Pinot Meunier

**Terroir**

Premier Cru

**Vignes**

Avenay Val d'Or et Mutigny

**Dosage**

7 g/l de sucre

**Vinification**

Pressurage traditionnel du Pinot Noir

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage pendant 6 à 8 mois

Clarification par collage naturel

Assemblage du vin de base de Pinot Noir avec notre vin de Pinot Meunier

Vieillessement sur lattes de 36 mois

Ce champagne est commercialisé 6 mois après dégorgement de manière à ce que ses caractéristiques organoleptiques soient à leur optimum pour qu'il puisse être consommé tout de suite

**Dégustation**

Robe saumonée aux nuances de pétales de rose. Au nez, des notes de cerise, de quetsche et de cassis se dévoilent discrètement.

En bouche, ces arômes de fruits rouges sur une finale légèrement boisée renforcent l'expressivité et la fraîcheur de ce Champagne.

**Accords gastronomiques**

Ce Rosé Brut s'invitera aussi bien à vos pique-niques qu'à vos repas champêtres. Une viande rouge à la plancha ou de la charcuterie fine l'accompagneront parfaitement.

Pour le dessert, une charlotte aux biscuits roses de Reims ou une soupe de fruits rouges lui feront la fête.

**Température de service**

Entre 8°C et 12°C

**Flaconnages**

Bouteille (0,75 l)

**Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

**Guides et Citations**

- Citation dans le Guide Dussert Gerber des Vins 2016
- Citation dans le Magazine le Point - Spécial Vins d'Eté - n° 2232 - du 18 juin 2015 (16/20)
- Citation dans le Guide Dussert Gerber des Vins 2015
- Citation dans le Magazine Le Point - Guide Spécial Champagnes - n°2203 du 4 Décembre 2014 (16/20)