

savoureuse, vive, tendue, étirée, saveurs de griotte et de fruits confits, note silex en finale. 41 €.

### **16 - Moët & Chandon**

#### **Grand Vintage rosé 2006.**

Saumon clair, fraise, griotte, quetsche, petite note de miel ou de pain d'épices, joli nez complexe, bouche vive, maturité de saveurs, bonne longueur, finale légèrement iodée, belle réussite. 54 €.

### **15 - Palmer**

**Rosé Réserve.** Fraise, floral, bouche avec une pointe de tanin, bonne longueur, un fruité un peu bourguignon ; joli rosé. 31 €.

### **16 - Ruinart**

**Brut Rosé.** 55 % pinot noir et 45 % chardonnay. Nez citronné, floral, craie, mousse, cardamome, bouche pamplemousse, droite, savoureuse, fraîche, très agrumes avec des notes de miel et d'épices. 67 €.

### **15,5/16 - Taittinger**

**Rosé Brut Prestige.** 30 % de chardonnay, 20 % de meunier, le reste en pinot noir. Un rosé assez coloré. Epices, fruits noirs, fraise, bouche dense, tonique, finale relevée, notes de mûre et de fruits secs. 50 €.

### **15,5 - Veuve-Clicquot**

**Brut rosé.** Nez grenadine, floral, rose séchée, bouche vive, fruitée, épicée, cardamome, note cerise, épicée, finale relevée avec une pointe tannique, bien construit. 45 €.

noisette grillée, note fumée, gras, rond, très original, rose séchée en bouche, finale légèrement astringente. 26 €.

## **Les champagnes de vignerons**

### **15,5 - Baron Albert**

*Le Grand-Porteron*  
02310 Charly-sur-Marne  
03.23.82.02.65.

**Brut Rosé « AL » 2009.** 50 % pinot noir, 50 % pinot meunier. Œil de perdrix, griotte, épices, réglisse, genièvre, bonne matière, structuré. 18 €.

### **16 - R Gabriel-Pagin Fils**

*4, rue des Remparts*  
51160 Avenay-Val d'Or  
03.26.52.31.03.

**Brut Rosé.** 100 % pinot noir Premier cru. Griotte, joli fruit, des notes de mûre, bouche intense, vin de gastronomie presque tannique, long, structuré, riche, gourmand. 18,10 €.

### **17 - Bruno Michel**

*4, allée de la Vieille-Ferme*  
51530 Pierry  
03.26.55.10.54.

**Pauline Rosé 2002.** Pâle, pelure d'oignon. Note de chêne au nez, bouche tendue, fine, terrienne, large, gourmande, riche en saveurs. 30 €.

### **15 - Jacques Rousseaux**

*5, rue de Puisieux*  
51360 Verzenay  
03.26.49.42.73. 06.78.55.33.16.

**Rosé Grand cru.** Un rosé de saignée assez coloré, au nez parfumé. cerise, griotte, bouche