



BRUT ROSÉ

Un champagne délicat et sensuel, tendre et tramé...

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.

► Données techniques

Le Brut Rosé est issu de l'assemblage des trois cépages du Brut Tradition auquel on ajoute 15% de vin rouge AOC Champagne.

Dosage : environ 8 g/L.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 2 à 3 ans.

► Caractéristiques organoleptiques

La robe est d'une délicate nuance rosé orangé, vive et vivante.

Le nez démarre sur un registre de fruits rouges frais (fraise, framboise), puis laisse apparaître des notes de pamplemousse rosé ou d'écorce d'orange. Une invitation aux délices. Puis des notes épicées arrivent (poivre, cannelle, safran, curcuma) déclanchant de façon évidente l'imagination d'un potentiel accord culinaire.

La bouche est fraîche et tonique. Le vin exprime sa structure et sa puissance, rigide et tendre à la fois, laissant deviner une trame de constitution noble et équilibrée. La finale est associée à une légère astringence, signature naturelle du vin rouge constitutif.

► Alliances gastronomiques

Une alliance naturelle avec des plats exotiques, indiens ou marocains, un tajine d'agneau aux légumes ou encore un poulet tandoori... Un champagne Rosé pour la table assurément.

► Disponible en bouteille.

► Récompenses

Decanter 2012 : Médaille de Bronze.

Vinalies Internationales 2012 : Médaille d'Argent.

Gilbert & Gaillard 2013 : 86/100.



LES TRADITIONNELS - Harmonie & Tradition