

## PRESTIGE CHARLES ROSÉ DE SAIGNÉE MILLÉSIMÉE

*Un vin à la hauteur de son millésime, ouvert, riche et solaire...*

Un champagne à l'image de la rose qui en est l'emblème. Un vin aux saveurs ordonnées comme les pétales de la rose. Un vin dont le développement laisse penser à l'éclosion d'un bouton... de rose. Une tessiture de goût entre le soyeux et le velouté, rappelant la caresse d'un pétale... de rose.

### ► Données techniques

La Prestige Charles Rosé de Saignée millésimée «Premier Cru» est composé à 50% de Pinot Noir et à 50% de Meunier de Chigny-Les-Roses, «Premier Cru» de la Montagne de Reims.

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 douce couleur rose saumoné, orangé aux discrètes nuances de rose vif...

**Le nez** laisse lentement apparaître des notes agrumiques et florales (citron, écorce d'orange) exprimant une dimension acidulée et végétale noble (fleur en bouton). Une impression apaisante de finesse et d'harmonie se dégage.

**La bouche** en continuité avec le nez, se développe sur des tonalités fines et complexes à la fois. Les petits fruits rouges (groseilles, cassis), mûrs, confiturés voire compotés, s'associent à une texture de corpulence agile et soyeuse. Une tenue, un équilibre presque parfait. Une finale longue et sensuelle.

### ► Alliance gastronomique

Un accord magique, salé, sanguin et frais avec un canard aux aïelles. Les accents fruités et consistants du vin font écho à la petite pointe acidulée de la sauce. Ils rendent le plat vibrant.

### ► Disponible en bouteille.

### ► Récompenses

Guide Euvrard Garnier 2011.

Guide Hachette des vins 2012 : 1 étoile.

Sommeliers International.



LES PRESTIGES CHARLES MILLÉSIMÉES - Maturité & Finesse