



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
 DES SACRES**

Janvry - Reims - France

BRUT ROSÉ

SÉDUISANT – FLATTEUR – MODERNE

CÉPAGES

30% Chardonnay, 30% Pinot Noir,
 40% Pinot Meunier dont 15%
 vinifiés en rouge



CŒIL

Animée de bulles légères et fines, la robe de notre Brut Rosé est légèrement cuivrée. Elle affiche un caractère entre fraîcheur et maturité.

NEZ

Le premier nez est très fruité. Il propose des arômes de fruits rouges, ainsi qu'un caractère légèrement lactique, presque beurré. A l'aération, les notes de cerises et de quetsches sont de plus en plus affirmées et apportent un joli caractère estival.

BOUCHE

L'attaque est souple, pétulante et relativement ronde. Une sensation de tendresse qui se retrouve au développement en bouche avec des arômes de fruits rouges comme la framboise et la fraise des bois. L'effervescence apporte tonicité et volume.

La finale est aromatique, onctueuse et acidulée. Elle prolonge le sentiment de rondeur et de gourmandise.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

La structure, l'élégance et la souplesse de ce Champagne Rosé en font un compagnon idéal de l'apéritif et sa jolie couleur donne une note encore plus festive.

Sur un repas, tourné vers la terre, il apprécie la compagnie de viandes rouges et de charcuteries sèches comme le jambon ibérique ou de charcuteries plus classiques comme le pâté de tête et le jambon de Reims. Au dessert, il sera parfait sur les desserts à base de fruits rouges comme une soupe de fruits rouges bien mûrs ou une charlotte à la framboise.

Le mot du Chef de Cave

« Un Champagne Rosé moderne et séduisant, empreint de légèreté et de rondeur. La séduction opère aussi grâce à une texture tendre et un certain « confort » en bouche ».

Jean-Christophe Lenfant

Le Brut Rosé est disponible en bouteille, demi-bouteille, magnum et jéroboam.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

60% de vins de l'année de référence

40% de vins de réserve

Dosage : entre de 9 et 9,5 g/l

Temps de vieillissement en caves :

3 ans

Temps de repos après dégorgement :

6 mois

