

BRUT ROSÉ

Terroir

Parcelles cultivées en coteaux et mi-coteaux.
Sols sableux et argilo-calcaires.
Âge moyen des vignes : 30 ans.

Vinification

Récoltés à la main, les raisins sont écrasés dans un pressoir à membrane. Les fermentations alcooliques et malactiques sont réalisées en cuves inox thermo-régulées.

Ce **Brut Rosé** a été assemblé avec 14% de coteau champenois rouge, élaboré grâce à la macération de Pinot.

- **Vins de réserve** : 40%
- **Dosage** : 9,5 g/l

Dégustation

Œil : robe rose claire aux reflets saumonés.

Nez : un nez charmeur avec des notes de fraises et de coulis de framboise.

Bouche : ronde et charnue. On retrouve l'expression croquante des fruits frais du nez. L'évolution est gourmande et d'une agréable fraîcheur.

Accords mets / vins

Jambon Serrano croustillant et chèvre parfumé.
Fraisier meringué, Charlotte aux fraises.

20% Pinot Noir
54% Meunier
26% Chardonnay

