

## ROSE

**50 % Pinot noir**  
**50 % Chardonnay**  
**5 % Pinot meunier**



*Dosage : 8g/l*  
*Production : 9 000 bouteilles*  
*Tirage : Avril 2014*

Cette cuvée a été rigoureusement élaborée dans les règles de la tradition champenoise, par ajout de vin rouge au vin blanc, permettant de garder une grande finesse gustative, tout en développant les arômes fruités. Ce vin rouge de notre production est le fruit d'une sélection minutieuse de raisins présentant une maturité phénolique optimale. L'assemblage final révèle une forte dominante Pinot noir et se compose, pour ce tirage, de 50% de vin de 2013, complété par 50% de vin de réserve (2012, 2011 et Soléra depuis 2010), conservées en cuve thermo-régulées ou en fûts de chêne de 300 litres.

→ Médaille Argent "Concours Général Agricole – Paris 2017"  
→ Médaille Argent "Concours Elle à Table 2017"

*L'effervescence de notre champagne rosé est vigoureuse et généreuse, avec un beau cordon de mousse blanc. Les arômes explosent au nez, ravissent par leur fraîcheur, leur exubérance et leurs élégantes notes de fruits rouges tendant vers la cerise et la framboise. En bouche, on apprécie sa légèreté et sa vivacité. Champagne gracieux et vivifiant, il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'il s'accorde parfaitement avec une coupe de fraises légèrement sucrées.*

*Disponible en bouteille 0.75 L, ½ bouteille (0.375 L) et en Magnum (1.5 L)*

*Attention, le flacon transparent ne protège pas le champagne du redoutable "gout de lumière" qui apparaît après exposition au soleil ou autre source lumineuse et qui se traduit par l'apparition d'arômes désagréables. Il convient donc, plus que toute autre bouteille, de la conserver à l'abri de la lumière.*