

ROSÉ EXTRA GRAND CRU



Assemblage* : 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.
Bouzy, Ambonnay, Avize, Menil-sur-Oger.

5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Viellissement : 6 ans minimum.

A l'œil : belle mousse légèrement teintée de rose lors du service. L'effervescence continue alimente un fin cordon. La robe lumineuse est rose saumonée avec quelques reflets cuivrés.

Au nez : le nez est puissant et élégant avec des fragrances de rose ancienne, de fruits rouges (framboise, groseille) et d'agrumes (mandarine).

Au palais : la bouche est précise, texturée par un beau grain de Pinot Noir, qui s'équilibre par une fraîcheur soyeuse.

Subtil et gourmand, ce Champagne fera merveille à l'apéritif ou en dessert en accompagnement d'une soupe de fruits rouges ou de macarons à la framboise.

Blend*: 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir
Bouzy, Ambonnay, Avize, Menil-sur-Oger.

5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 6 years.

Appearance: beautiful, slightly rose-tinted mousse on pouring. The continual effervescence creates a fine chain of bubbles. A salmon pink colour infused with light and the gentlest coppery hints.

Bouquet: a powerful and elegant nose with fragrances of old rose, red fruit (raspberry and redcurrant) and citrus fruits (mandarin).

Mouthfeel: precise, with a fine Pinot Noir-grained texture balanced by a silky freshness.

This subtle and gourmet Champagne is wonderful as an aperitif or to accompany a dessert of red fruit or raspberry macaroons.

ROSÉ EXTRA
GRAND CRU

