

Rosé Première Cuvée

Identité

Multi millésime, le Rosé Première Cuvée suit la règle de l'assemblage pour rester fidèle à son identité. Composé majoritairement de Pinot Noir, il est issu de la **première presse** exclusivement.

Vinification et élevage

Assemblage dominant de Pinot Noir, sous ses deux formes :

- Vin blanc par pressurage et séparation rapide du jus et des peaux.
- Vin rouge obtenu par une macération prolongée des jus sur les peaux (Verzenay, Bouzy, Mailly ou Les Riceys selon les années).

Une part significative (proportion tenue secrète) de Chardonnay du nord de la « Côte des Blancs » apporte sa note de fraîcheur.

L'élevage se poursuit ensuite **3 années** sur lies.

Dégorgement et dosage

Après son dégorgement, dont la date figure « en clair » sur la contre-étiquette, le Rosé Première Cuvée repose **5 mois** supplémentaires en cave avant expédition.

Très peu dosé, comme tous nos champagnes, c'est un **extra brut** (moins de 6 grammes de sucres résiduels par litre).

Notes de dégustation

OEIL : teinte or rosé cuivré légèrement framboisé quand il est jeune, évoluant vers le saumoné avec l'âge. Finesse du perlage due à une matière première noble, à une température de cave fraîche et constante, et à un long vieillissement en bouteille.

NEZ : vif et fruité, premiers arômes très groseille, fruits rouges légèrement acidulés, évoluant à l'aération vers la griotte, la fraise des bois et la violette. Touche citronnée d'une grande fraîcheur.

BOUCHE : fraîche, à la vivacité gourmande. Sensation de fruit rouge mûr capturé dans toute sa fraîcheur, confirmant l'impression olfactive. Finale pure et raffinée, très élégante, assez longue en bouche sans aucune lourdeur, très nette.

DEGUSTATION : C'est un vin idéal pour un repas au champagne, où il sera le mieux apprécié avec les volailles, les viandes blanches, salades composées et fromages.

Notes personnelles :

