

ROSE D'ASSEMBLAGE

BRUT

750 ml

Ce Rosé est un assemblage de 15 % de vin rouge et de 85 % de vin de base blanc.

Le vin rouge est obtenu après 8 jours de macération des baies de Pinot Noir.

Le jus se teinte au contact de la pellicule. C'est un processus très complexe, difficile à maîtriser. Le matériel et le savoir-faire sont prépondérants.

Nous utilisons pour ce faire des cuves spécifiques en inox.

Le vin blanc vient exclusivement du Chardonnay. Nous profitons de sa finesse et de sa complexité.

Ce Champagne rosé d'une couleur appuyée a une fraîcheur inattendue. Le fruité du nez se retrouve bien sûr en bouche, mais sa légèreté est remarquable.

Sur une viande légère ou un dessert à fruits rouges.

Alcool : 12% vol - Sucre : 10 g/l - Acide Malique : 0,2 g/l - pH : 3,14
SO₂ total : 35 mg/l - Acidité totale : 4,3 g/l H₂SO₄ - Extrait sec : 29,2 g/L



Guide Hachette

