
ROSE EGLANTINE BRUT 1ER CRU

LA GOURMANDISE ET L'INTENSITE



Un vin de plaisir qui par sa puissance sera un excellent allié du repas ou d'un moment gourmand et qui séduira le plus grand nombre de consommateurs.
100% pinot noir pour un rosé de macération, élaboré dans la méthode la plus traditionnelle du champagne : «le rosé de saignée».

ASSEMBLAGE	100% Pinot Noir
TERROIR	Vignes âgées de 35 ans en moyenne Sols calcaires 1er Cru, terroir d'Avenay Val d'Or
VINIFICATION	Vendanges manuelles Vinification en cuves d'acier émaillé Filtration légère à froid
VEILLISSEMENT	Maturation sur lies en cave : 3-4 ans Vieillessement sur lattes pendant un minimum de 24 mois
DOSAGE	8,5 g/l
ALCOOL %	12,5%



Oeil : Le service offre un réel plaisir avec cette mousse abondante ornée de légers reflets roses. Un train de bulles microscopiques alimente un tapis de mousse à la surface du vin. La couleur profonde se pare de légers reflets ambrés.



Bouche : La bouche est très riche avec une large palette de fruits rouges frais. La bouche est longue et pleine avec une finale de fruits macérés à l'eau-de-vie.



Nez : Le premier nez exprime des arômes frais de petits fruits rouges avec des notes de framboise et de cerise. A l'aération, des arômes floraux et des notes de fruits légèrement confits.
Retour à la fraîcheur en fin de bouche.



Dégustation : Un vin de plaisir qui par sa puissance sera un excellent allié du repas et séduira le plus grand nombre de consommateurs.

Température de service : 8°/9°.