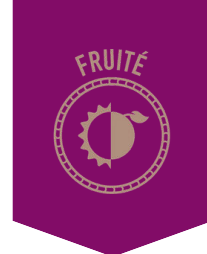




ROSÉ DE SAIGNÉE

PREMIER CRU

"Champagne Gourmand et Moelleux"



VITICULTURE



ASSEMBLAGE :

100% Pinot Noir

REGION : Vallée de la Marne

EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest

SOUS-SOL : crayeux, argilo-sableux

Vendange Manuelle



VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve Inox Thermo-régulée

Fermentation malolactique effectuée

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : 2 ans minimum

DEGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE BRUT : 6 g/L

DÉGUSTATION



La robe affiche une teinte soutenue, lumineuse et profonde, aux reflets rubis éclatants caractéristiques d'un rosé de saignée de caractère. L'effervescence est régulière et dynamique, formant un cordon de bulles élégant et persistant. La mousse, fine et crémeuse, souligne d'emblée la vinosité et la structure de la cuvée.



Le nez se révèle intense et singulier. Après une première expression sur les fruits rouges mûrs, il développe une dimension fermentaire subtile évoquant certains sakés japonais artisanaux. Cette nuance, délicatement levurée et légèrement umami, apporte une profondeur originale et noble à l'ensemble, renforçant son caractère gastronomique.



L'attaque est ample et généreuse. La matière est charnue, portée par une expression gourmande de fraise écrasée qui tapisse le palais. Les bulles sont fondues et participent à une texture enveloppante. L'équilibre entre maturité du fruit et fraîcheur est harmonieux, avant qu'une dernière impulsion plus puissante ne vienne signer la finale avec intensité et persistance.

ACCORDS METS ET VIN

Ce rosé de saignée accompagnera très bien un pigeon rôti servi rosé. Il fonctionnera aussi parfaitement avec un plat asiatique à base de canard, comme un canard laqué, où la richesse de la viande et les saveurs légèrement sucrées mettront en valeur la gourmandise et la puissance du champagne

