FRUITÉ

ROSY
PREMIER CRU

"Champagne Gourmand et Moelleux"

VITICULTURE

ASSEMBLAGE :
20 % Chardonnay
37% Pinot Noir / 43 % Meunier
REGION : Vallée de la Marne
EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest
SOUS-SOL : crayeux, argilo-sableux
Vendange Manuelle

VINIFICATION

Fermentation alcoolique maitrisée 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 : 8 g /L

DÉGUSTATION

Robe rose clair aux reflets rouges orangés. Mousse généreuse et blanche avec des bulles fines et un cordon persistant.

Nez ouvert sur des fruits rouges et des fruits confits allant sur des notes d'eau de vie fruitée.

Bouche charnue et expressive qui ouvre sur des fruits rouges croquants et juteux avec des notes confites. La finale en bouche est tout en douceur.

ACCORDS METS ET VIN

Une perdrix ou un pigeonneau se marieront parfaitement avec cette cuvée. Mais elle sera aussi idéale pour accompagner un dessert aux fruits.

MÉDAILLES

prix + plaisir bettane+desseauve BRONZE 2019
2020 OR GOLD Concours Mondial des FÉMINALISE PARIS
Gault & Millau
Jancis Robinson

CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN | Domaine : 667 Chemin des champs de linette - Caveau : 119 Avenue Jean Jaurès - 51200 EPERNAY
www.champagne-patrickboivin.com | info@champagne-patrickboivin.com | +33 (0)3 26 56 25 06

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.