

L'ÉCLATANTE 2013

Rosé de Saignée 100% Pinot Meunier

Assemblage : 100% Pinot Meunier

Dosage : Brut 7 g/l

Vieillessement minimum : 5 ans

Dès le premier regard la robe surprend avec une belle couleur de framboise écrasée, presque rubis et marquée par une intensité certaine. L'effervescence apporte un peu de légèreté et couronne l'ensemble d'un joli cordon de mousse. Au nez se dégagent des notes de cerises kirchées, de guimauve et de subtiles notes légèrement safranées. À l'aération ce sont des notes d'agrumes et d'écorce de pamplemousse qui viennent affirmer la vinosité de ce champagne. Dès la mise en bouche, la finesse des bulles accompagne la structure et la puissance de ce vin. L'acidité sous-jacente permet de maintenir l'équilibre jusqu'en finale. Celle-ci s'opère de manière tendre, fine avec un retour aromatique persistant.

Servi à 9°C, ce Rosé de saigné orientera nos choix culinaires sur un carré d'agneau persillé au romarin et des tagliatelles fraîches ou une tomme de brebis.

L'ÉCLATANTE 2013

Rosé de Saignée 100% Pinot Meunier

Blending: 100% Pinot Meunier

Dosage: Brut 7 g/l

Minimum aging: 5 years

At first glance the dress surprises with its beautiful crushed raspberry, almost ruby colour and marked by a certain intensity. The effervescence brings a bit of lightness and crowns it all with a nice bead of foam. The nose emits kirshed cherries, marshmallow and subtle slightly safran notes. Aeration brings out notes of citrus and grapefruit peel coming to assert the vinosity of this champagne. Once in the mouth, the finesse of the bubbles accompanies the structure and the power of this wine. The underlying acidity keeps the balance until the final. It is tender, fine way with a persistent aromatic return.

Served at 9 ° C, this bled Rosé will guide our culinary choices to a square of lamb with rosemary and fresh tagliatelle or a ewe tomme cheese.

