



ROSÉ ORPHISE

Rosé de Noirs du Massif de Saint Thierry

**Assemblage : 55 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir,
15 % de vin rouge de vieilles vignes de Pinot Meunier**

Dosage : Brut 9,5 g/l

Viellissement minimum : 30 mois

Allié à l'assemblage historique de la Maison (70 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir), le vin rouge de réserve (15 %) est issu de vieilles vignes léguées par Gisèle Orphise, mère de Martine.

Leurs raisins, particulièrement sucrés et strictement sains, permettent de doter le Rosé Orphise d'une robe groseille et d'arômes de fruits rouges marqués (kirsch, myrtille). Des notes de pain d'épices et de raisins secs témoignent d'une belle maturité. C'est un vin viril et puissant qui transcende le vin rouge choisi de manière spécifique pour cet assemblage.

Son univers affirmé pourra accompagner une cuisine de caractère, un canard à la goutte de sang, des sushis, du haddock ou quelques fromages puissants.

ROSÉ ORPHISE

Rosé de Noirs from Saint-Thierry Mountain

Blending: 55% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 15% of red wine from old vines of Pinot Meunier

Dosage: Brut 9,5 g/l

Minimum aging: 30 months

An ally to the House's historic blend (70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir), the red reserve wine (15%) comes from old vines bequeathed by Gisèle Orphise, Martine's mother.

Their grapes, particularly sweet and in perfect health, fitting the Rose Orphise with a dress of redcurrant and marked red fruit (cherry, Blueberry). Notes of gingerbread and raisins testify a great maturity. This is a virile and powerful wine that transcends the red wine chosen specifically for this blend.

Its assertive world will accompany a cuisine of character, a duck 'à la goutte de sang', sushi, haddock or certain powerful cheeses.