

COEUR DE ROSÉ Brut

Un Champagne Rosé qui se veut racé, vif et riche en arômes. Sa robe délicate et son fruit croquant témoigne de sa noble origine : Le Pinot Noir de Venteuil et le Pinot Meunier de Festigny. Une petite proportion de Chardonnay lui apporte une fraîcheur subtile.

Ce Champagne est parfait pour un apéritif estival. Un dessert aux fruits rouges lui convient également.



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 28 %, Pinot noir 44 %, Chardonnay 28 %

Cru : Festigny, Venteuil

Assemblage : Base 2016 (60%), vins de réserve 2015 et 2014 (30 %)
Vin rouge issu d'une vieille vigne de Pinot Noir élevé un an en fûts de chêne (10 %)

Vinification : En cuve et en fûts, Fermentation malo-lactique effectuée, légère filtration et 3 ans de vieillissement sur lattes.

Mise en bouteille : Avril 2017

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 8 g/l

Gault et Millau 2015: 14,5/20

Eichelmann Champagne guide : ★★★

Guia Melendo del Champagne : 89/100

La Revue du Vin de France : 16,5/20

Robert Parker : 89/100