



Cuvée Carmine Demi-Sec

FICHE DE CAVE

Cépages : 70% Meunier - 15% Chardonnay - 15% Pinot Noir vin rouge

Dosage : environ 33 g/l

Vinification :

Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.

Débourbage naturel.

Fermentation alcoolique en cuve béton.

Absence de passage au froid pour préserver les arômes.

Assemblage composé de vins de réserve.

Viellissement sur lies pendant minimum 24 mois.

NOTES DU SOMMELIER

D'entrée, ce champagne séduit par le contraste entre la blancheur de la mousse et la robe rose soutenu, relevée de reflets fuchsia et pivoine. Elle est brillante et aguicheuse. Les fruits rouges explosent au nez. La cerise noir est très présente, ainsi que la mûre et la fraise confite. Quelques nuances de menthe, de poivre, une touche de cannelle viennent apporter une note quelque peu exotique à cette harmonie. La bouche est douce et généreuse ; la cerise domine comme au nez ; le poivre et la menthe se répondent sur un dialogue chaleur-fraîcheur. C'est la douceur qui s'impose en finale et laisse le vin s'effacer doucement. C'est une cuvée pour les beaux jours. On la servira très fraîche, frappée, en accompagnement d'un clafoutis, de fraises à la cannelle et au basilic, ou une soupe de fruits rouges à l'orange. Un champagne de début d'été.