



CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893



Cuvé
NV Brut
Rosé

— DÉTAILS —

TERROIR : Grand Cru

ASSEMBLAGE : 89% Pinot Noir
(dont 15% de vin rouge), 11% Chardonnay

FERMENTATIONS : ALC FML

ELEVAGE : Foudres + Cuves inox

DOSAGE : 6G/L

ŒIL

Teinte rose corail aux lumineux reflets cuivrés.
Effervescence régulière de fines bulles.

NEZ

Franc, ample et bien structuré, le premier nez livre des notes de rose, de framboise à l'alcool et de rhubarbe. L'ouverture dévoile des nuances d'orange sanguine et de citron.

BOUCHE

Attaque pure et savoureuse, révélant des arômes de fruits à noyaux (griotte, mirabelle) et d'agrumes (orange). La trame acidulée structure merveilleusement cette cuvée, ponctuée par l'amer du pamplemousse rose.

ACCORDS / INSTANTS DE DÉGUSTATION

Le NV Rosé Grand Cru est un rosé d'assemblage dont la structure est apportée par la trame de Pinot Noir, élégamment équilibré par ses Chardonnay. Sa richesse en vin rouge et son dosage contenu en font un vin à déguster en toute saison, à l'apéritif comme sur un repas.