

Cuvée Éternel Rosé

ÉLÉGANT, SUBTIL, FRUITÉ

ASSEMBLAGE

70% Pinot Noir, 15% Meunier et 15% Chardonnay
Vendange manuelle
Récolte 2015 assemblée à 20% de raisins macérés,
Cépages sélectionnés sur une table de tri avant la macération.

DÉGUSTATION

Ce champagne à la teinte rose framboise présente au nez une belle expression de fruits rouges.

La bouche est gourmande, fraîche, accompagnée de notes de fruits rouges tels que la fraise et la cerise. La finale, élégante, est longue et tout en équilibre.

VINIFICATION

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées

DOSAGE

10 g/l

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Compagnon idéal de vos apéritifs, il se mariera également avec des poissons grillés, des mousses ou des sorbets aux fruits rouges en dessert.

