

# CHAMPAGNE MATHIEU - NICOLAS

*Une passion, un terroir, 12 générations.*

depuis  
**1629**

## Cuvée Rosé

### Informations Cuvée :

**Récolte :** 2012

**Flacon :** 75 cl

### Composition de la Cuvée :

42,50 % Chardonnay

31 % Pinot Noir

26,50 % Pinot Meunier

10,50 % Pinot vinifié en vin rouge

43 % Vin de réserve

### Analyse :

**Alcool :** 12.30 %

**Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) :** 4.12

**Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) :** 0.22

**pH :** 3.15

**Sucre (en g/l) :** 8,4

**So<sub>2</sub> libre (en mg/l) :** inférieur à 7

**So<sub>2</sub> total (en mg/l) :** 41

**Acide malique (en g/l) :** 0.00

### Commentaire de dégustation :

**Couleur :** Rose tendre.

**Nez :** Le nez est d'une belle fraîcheur.

Son fruité est basé sur des parfums de cerises et de fraises qui commencent à se marier à des notes d'épices.

**En Bouche :** La bouche est gourmande avec une souplesse articulée sur des saveurs de petits fruits rouges. La finale bien fondue est délicatement acidulée.

**Associations Mets & Vins :** Un champagne rosé compagnon d'un sabayon aux fruits rouges.

