



Informations Cuvée :

Récolte : 2021

Flacon : 75 cl

Composition de la Cuvée :

20 % Chardonnay

25 % Pinot Noir

55 % Pinot Meunier

15 % Pinot vinifié en vin rouge

50 % Vin de réserve

Analyse :

Alcool : 12.35 %

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.25

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.20

pH : 3.20

Sucre (en g/l) : 7

So₂ libre (en mg/l) : 7

So₂ total (en mg/l) : 45

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Sa teinte rose tendre annonce une délicatesse des saveurs.

Nez : L'expression aromatique séduisante est portée par les petits fruits rouges notamment par la cerise et la petite fraise des bois. L'ensemble est enrobé par des notes légèrement grillées.

En Bouche : L'enveloppe en bouche est gourmande.

La fraîcheur caractérisée par ces baies rouges donne du croquant. De fines notes épicées comme la cannelle forment en final un bel équilibre où la maturité des vins de réserve distille sa personnalité.

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

Rose de Blanc

